

ROTOLO DI CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 kg di castagne (per ottenere 500 g di purea di castagne),
- 70 g di zucchero,
- 50 g di gherigli noci,
- 50 g di cacao,
- 50 g di burro,
- 15 cl di rhum per l'impasto,
- 250 g di savoiardi e sale.

Pelare perfettamente le castagne e lessarle in abbondante acqua bollente leggermente salata.

Scolarle in un capiente colino dalla maglia molto fine.

Passare al setaccio la frutta in una capace terrina.

Unire i 50 g di cacao, lo zucchero, il burro, i gherigli finemente tritati e il liquore.

Quindi impastare fino a ottenere un composto omogeneo.

Farne una palla.

Spolverare con il cacao rimasto la superficie del tavolo e il mattarello, poi tirare l'impasto a circa mezzo centimetro di spessore.

Bagnare i biscotti nel rhum, stenderli l'uno accanto all'altro sull'impasto tirato di castagne e arrotolarlo.

Avvolgerlo in uno strofinaccio e lasciarlo riposare nel ripiano più basso del frigorifero per almeno 2 ore.

Prima di servire il rotolo, tagliarlo a fette spesse.

Il consiglio:

questo dolce si può accompagnare con una gelatina di mele o uno sciroppo denso d'arancia o, ancora, miele liquido in cui sia stata lasciata in infusione per una notte una stecca di vaniglia.