

CASTAGNE E PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di castagne,
- 200 g di panna montata,
- 1 po' di liquore a scelta,
- sale.

Lessare le castagne in acqua salata, pelarle e passarle nello schiacciapatate.
Con la crema ottenuta riempite delle coppette, formando in ciascuna una piccola montagnola.
Potete insaporire con poco liquore, se non amate i sapori troppo dolci.
Con una siringa decorate, ponendo su ciascuna coppa un cappuccio di panna montata.