

Torta di castagne

Ingredienti:

- 700 g di castagne
- 1/2 l di latte
- una presa di sale
- 70 g di burro
- 180 g di zucchero
- 5 tuorli
- 100 g di nocciole grattugiate
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 6 albumi montati a neve

Preparazione:

Cuocere le castagne in acqua per circa 10 minuti e poi sbucciarle. Aggiungere il latte e cuocere le castagne fino ad assorbimento totale del latte. Passare il tutto al setaccio. Lavorare burro, zucchero, tuorli, zucchero vanigliato e sale per circa 5 minuti. Montare gli albumi a neve. Incorporare, intercalando, nocciole, purea di castagne e albumi montati a neve. Mettere in una forma con bordo apribile. Cuocere nel forno per 50 minuti a 160-180 gradi. E' consigliabile servire la torta con una crema di vaniglia o ricoperta da glassa al limone.

Crema di vaniglia: battere 8 tuorli con 140 g di zucchero, aggiungere 1 l di latte portato a ebollizione con un bastoncino di vaniglia.

Rimettere il tutto sul fuoco e cuocere senza far bollire rimestando continuamente. Passare il tutto al setaccio e lasciare raffreddare.

Ricetta di Pierre De Lusi, da "Eco di Locarno", novembre 1987

da ticino turismo.ch

