

SEMIFREDDO DI CASTAGNE ALLA CREMA DI NOCINO

Ingredienti per 4 persone

- 400gr di castagne
- 400gr di gelato alla crema
- ½ bicchiere di Nocino **Il Matraccio**
- 200gr di panna montata
- 100gr di zucchero
- 80gr di cioccolato fondente
- 40gr di burro
- sale

Lessate le castagne in abbondante acqua salata per circa mezz'ora. Scolatele, sbucciatele e passatele al passaverdure. Mettete la purea in una terrina, incorporate il burro a pezzetti, lo zucchero, ed il Nocino **Il Matraccio**. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate raffreddare il tutto, poi unite la panna montata ed il cioccolato a scaglie. Con il composto rivestite le pareti di uno stampo da budino raffreddato in freezer usando il dorso di un cucchiaio, poi riponete di nuovo in freezer per circa 10 minuti. Riempite, livellate con la lama di un coltello, coprite con un foglio di pellicola e sistemate di nuovo il recipiente in freezer per un'ora minimo.