

# ZUCCOTTO DI RISO ALLE CASTAGNE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 100  
Castagne secche gr. 100  
Zucchero gr. 50  
Latte cl. 40  
Sale gr. 5  
Cioccolato fondente in scaglie gr. 50  
Stecca di vaniglia n. 1/2  
Uova n. 2  
Cioccolato bianco gr. 80  
Marrons glacés n. 8

## PROCEDIMENTO

Lasciate le castagne a bagno in acqua per una notte in un luogo fresco.  
Cuocete il riso nel latte con la stecca di vaniglia e lasciatelo raffreddare.  
Lessate le castagne in acqua bollente salata.  
Quando il riso avrà assorbito tutto il latte, aggiungete lo zucchero e il cioccolato. Mescolate bene e aggiungete le uova.  
Quando le castagne saranno cotte, scolatele e sminuzzatele. Unitele quindi al riso, cuocete sul fuoco per altri 5 minuti, girando con un cucchiaio di legno.  
Versate il composto in uno stampo bagnato e mettetelo in frigo per un paio d'ore.  
Servite con scaglie di cioccolato bianco e i marrons glacés.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

