

"Cappuccino" surprise



Quest'anno alla vigilia perche` non lasciare per **Babbo Natale** accanto all'albero un "cappuccino" piu` **nutriente e sostanzioso** rispetto al classico latte e biscotti? Con tutti i **regali che deve consegnare** e la molta **strada da percorrere** avra` bisogno di qualcosa di piu` calorico per non arrivare esausto a fine nottata :D

Questo e` proprio quello che fa per **Lui... e per voi** ;) . Si tratta di una **crema di castagne**, che ha al suo interno un ingrediente sorpresa che potrete **variare in base ai propri gusti** o a quello dei vostri ospiti (Babbo compreso), insomma personalizzarlo come piu` vi piace!

Le castagne sono il mio **cibo di strada** preferito. Ogni anno non vedo l'ora dei primi freddi per passeggiare **nelle vie del centro di Milano** e comprare il classico sacchettino di caldarroste abbrustolite che ti scaldano le **mani** ed il **cuore**.

Con questo piatto partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



"Cappuccino" surprise



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la vellutata:

250 grammi di castagne (fresche o precotte);

1 scalogno piccolo;

1 porro (solo parte bianca);

1 patata piccola;

1 rametto di rosmarino;

2 gamberi rossi;

Brodo vegetale q.b.;

Olio EVO q.b.;

Sale q.b.;

Pepe q.b.

Per la "schiuma":

100 grammi di gorgonzola dolce;

40 grammi di panna.

La composizione:

Cacao amaro q.b.;

3 fette di pane in cassetta senza glutine.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La vellutata:

Lavate le castagne e praticate un'incisione profonda con un coltellino affilato, poi mettetele in una pentola, copritele con l'acqua e lessatele per quaranta minuti circa.

In alternativa potete usare delle castagne precotte per risparmiare tempo.

In un tegame mettete il porro, lo scalogno (precedentemente tritati) aggiungete un po' di olio e fate appassire il soffritto per una decina di minuti a fiamma bassa. Quindi aggiungete la patata tagliata a cubetti, il rosmarino tritato e le castagne cotte. Coprite e fate cuocere per trenta minuti circa a fiamma bassa.

Frullate la zuppa con il frullatore ad immersione in modo da ottenere una vellutata molto omogenea e se necessario fatela ridurre

ancora sul fuoco per addensarla leggermente.

La "schiuma":

Con un frustino elettrico frullate il gorgonzola con la panna fino ad ottenere una crema spumosa. Se necessario eventualmente aggiungete ancora un po' di panna.

La composizione:

In una tazza da cappuccino, possibilmente trasparente, versate un po' di vellutata di castagne, il gambero crudo (sgusciato, pulito precedentemente si cuocerà leggermente con il calore della crema) e poi un'altro strato di vellutata in modo da nascondere. Sopra a tutto infine la "schiuma" di zola.

Completate con una spolverata di cacao amaro come per un vero cappuccino e qualche fetta di pane tostato (io li ho fatti a forma di cuore).