



Emilio Perucci

CASTAGNE ALLA CANNELLA CON PERE AL PORTO, VARIEGATO ALL'AMARENA, MENTA E RIDUZIONE DI PORTO



abbiamo scelto:

BARATTOLINO SAMMONTANA COPPA ORO
VARIEGATO ALL'AMARENA CON CILIEGIE
E GRANITA DI MERINGHE

INGREDIENTI

Barattolino Amarena	2 chiodi di garofano
2 pere Abate	6 castagne
1 stecca di cannella	4 rametti di menta fresca
350 ml di vino Porto	300 g di zucchero semolato
3 baccelli di cardamomo	1 arancia con buccia edibile



PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le castagne, quindi praticare un'incisione a croce.

Portare a bollore 500 millilitri di acqua, cui saranno stati aggiunti la cannella, la scorza d'arancia, il chiodo di garofano e 150 grammi di zucchero.

Immergere quindi le castagne e fare sobbollire per circa 25 minuti (devono risultare tenere). Scolarle, sbucciarle subito le tenerle in caldo.

Mentre le castagne cuociono, sbucciare le pere e tagliarle a metà, privandole poi dei semi con uno scavino rotondo.

Versare il Porto in un tegamino ed aggiungere il cardamomo, una scorzetta d'arancia e 150 grammi di zucchero. Immergere le pere precedentemente pulite e portare a bollore, lasciando cuocere per 20 minuti a fuoco lento.

Scolare quindi le pere e lasciare ridurre il vino fino ad $\frac{1}{4}$ del volume.

Una volta fredde, tagliare le mele a fettine.

In un piatto fondo (o in una ciotola) disporre 6 fettine di pera cotta, una castagna e una pallina di gelato. Irrorare con la riduzione di porto ormai fredda e decorare con un rametto di menta fresca ed un'amarena.