

Il panettone liquido con castagne di chef Rita Possoni

Pubblicato: Venerdì 18 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de “Il Sole” di Ranco, **Massimiliano Celeste** de “Il Portale” di Pallanza, **Rita Possoni** del “Ma.Ri.Na.” di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso “countdown” in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL’AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro “Le ricette di Natale 2015” che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre *on line* sul sito di Tigros.*

La ricetta di oggi è di **Rita Possoni**, del ristorante **Ma.Ri.Na. di Olgiate Olona**: una piccola perla nascosta nel centro storico del comune della Brughiera. A gestirlo, dagli anni ottanta, Pino e Rita Passoni, che propongono una cucina di pesce tanto straordinaria da meritarsi una stella Michelin, in una delle piazze dove meno te l’aspetteresti. La ricetta proposta è un dolce al cucchiaio del tutto inaspettato : **panettone liquido con castagne, cachi e gelato al fior di latte**.



PANETTONE LIQUIDO CON CASTAGNE, CACHI E GELATO AL FIOR DI LATTE

Ingredienti

Per 4 porzioni

Per il panettone liquido:

20 g di uva sultanina
20 g di canditi
200 g di pavesini
50 g di vino Moscato
30 g di zucchero
20 g di mandorle
Gelato al fior di latte

Per gli spaghetti di castagne e cachi:

4 cachi persimon
Zucchero
20 g di succo di limone
200 g di castagne
30 g di rhum
Zucchero a velo
Latte

Preparazione

Frullare i biscotti, l'uva sultanina, i canditi, lo zucchero, le mandorle con il vino Moscato. Versare in una ciotola. Spolpare i cachi e frullarli con lo zucchero e il limone. Cuocere le castagne con il latte, il rhum e lo zucchero. Posizionare su un piatto lo zabaione di cachi e sopra schiacciare le castagne con lo schiacciapate per ottenere una sorta di spaghetti. Spolverare con lo zucchero a velo.

Composizione del piatto

Accanto agli spaghetti di castagne sulla salsa di cachi servire il panettone liquido in una ciotola con i canditi e l'uvetta. A parte posizionare una pallina di gelato al fior di latte su un letto di canditi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it