



# Vellutata di castagne con Mostbröckli e noci nere

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	25 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	16

## Preparazione

---

2 scalogni  
40 g di burro  
10 g di zucchero  
600 g di castagne, sgusciate, congelate  
1 l di brodo vegetale  
200 ml di panna

Tritare finemente gli scalogni e rosolarli nel burro.

Aggiungere le castagne e lo zucchero e rosolare il tutto. Versare il brodo vegetale e la panna. Cuocere le castagne a fuoco basso per circa 20 minuti fino ad ammorbidirle.

Frullare le castagne con un frullatore a immersione e filtrare con un setaccio fine.

150 g di Mostbröckli  
1 noce, nera

Tagliare il Mostbröckli a dadini e guarnire la vellutata.

Tagliare la noce nera a fettine sottili con un affettatartufi e servire con la vellutata.

## Consigli

---

Le noci nere possono essere acquistate nei negozi di specialità oppure online.

Il Mostbröckli può essere sostituito anche con un'altra carne secca. Per la variante vegetariana eliminare la carne secca.

