



# OTTOBRE

*La crema bruciata è una storia antica, dolce, semplice, che mette in evidenza la qualità degli ingredienti! Ormai da un anno Giovanni, "montanaro di Berceto" che sa tutto e conosce tutti e tutto quello che succede sulle sue montagne, mi porta le castagne del suo podere! Le abbiamo aggiunte ad un dolce già buono e così adesso è ancora più buono.*

*Massimo Spigaroli*

LA CREMA BRUCIATA DI CASTAGNE DEL PODERE LUCCHI CON I MARRONS GLACÉS MACERATI NEL WHISKY

**Ingredienti per 4 persone**

g. 250 di latte, g. 50 di castagne bollite e grattugiate finemente, g. 250 di panna, g. 100 di zucchero, g. 100 di rossi d'uovo, 12 marrons glacés lasciati a macerare nel whisky per 12 ore.

**Procedimento**

Montate i rossi d'uovo con lo zucchero, aggiungete il latte bollente, la panna e le castagne. Versate il composto in una porcellana da forno e infornate a 90 gradi per circa un ora. Togliete dal forno e lasciate raffreddare in frigorifero. Servite adagiandovi sopra 3 marrons glacés  
N.B. Il tempo di cottura potrà variare a seconda delle dimensioni dello stampo.