

## La ricetta delle polpettine dolci di castagne di Bagnoli Irpino

### **INGREDIENTI per 4 persone**

- 200 gr. di castagne secche
- 200 gr. di latte
- zucchero quanto basta
- vaniglia
- scaglie di cioccolato
- una noce di burro
- sale

### **PREPARAZIONE**

- Mettete le castagne in una terrina, copritele con acqua bollente e lasciatele per 1 h.
- Poi scolatele ed eliminate tutte le pellicine residue e staccatesi dal frutto.
- Risciacquate le castagne e cuocetele in una casseruola con dell'acqua e un pizzico di sale.
- Arrivate a cottura, scolate le castagne e ancora calde, mettetele in un'altra casseruola con latte e una noce di burro.
- Continuate la cottura, schiacciandole con un cucchiaio di legno sino a quando saranno ridotte a purè.
- Passatele al setaccio ed unite al composto qualche cucchiaio di zucchero e un pò di vaniglia.
- Foggiare delle piccole pallottoline, rotolarle nella cioccolata a scaglie e sistemarle entro gli appositi pirottini di carta.