

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 cucchiaino 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