

## Crema di castagne, cioccolato fondente e pistacchi

*Castagne: che bontà! Provale in questa dolcissima crema perfetta anche per i più golosi.*



Le castagne sono un [alimento davvero versatile!](#) Qui su Casa Di Vita le puoi trovare come ingrediente per realizzare, **zuppe, purè** o qualche **idea dolce e sana**. In questa ricetta abbiniamo questo frutto autunnale al **cioccolato fondente** e ai **pistacchi**. Noi non possiamo resistere, e siamo sicuri che anche tu muori dalla voglia di provarla!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 25 min.**

### Ingredienti

(per 1 persona)

**30 g di ricotta Bio,Logico Despar**

**30 g di castagne cotte a vapore Despar Vital**

**10 g di cioccolato fondente 75% Despar Premium**

**Un cucchiaino di pistacchi al naturale Bio,Logico Despar**

**Mezzo cucchiaino di miele millefiori Despar Premium**

### Procedimento

1. Schiaccia le castagne cotte a vapore con una forchetta, aggiungi la ricotta e il miele.

Amalgama bene in modo da ottenere un composto omogeneo.

2. Sciogli il cioccolato a bagnomaria e trita grossolanamente i pistacchi.

3. Riempi un bicchierino con la ricotta alle castagne, versa sopra il cioccolato fuso e alla fine la granella di pistacchi.