

**PETTO DI FARAONA ALLE CASTAGNE CON FUNGHI PORCINI***Ingredienti per 4 persone:*

4 petti di faraona oppure una faraona intera  
 1 mazzetto salvia e rosmarino  
 300 gr marroni oppure castagne  
 200 gr rete di maiale  
 50 gr farina  
 1 spicchio d'aglio  
 200 gr funghi porcini  
 mezzo bicchiere di vino bianco  
 1 bicchiere di brodo  
 sale pepe ed olio extravergine d'oliva

Cuocere i marroni in abbondante acqua salata per circa 1 ora, sbucciarli privandoli anche della buccia interna. Aprire a libro i petti, salarli e peparli; aggiungere un battuto di salvia- rosmarino ed i marroni. Chiudere i petti aiutandosi con la rete di maiale.

Far rosolare, in una padella, l'aglio con l'olio extravergine d'oliva; aggiungere i funghi precedentemente tagliati a fette e far cuocere per 5 minuti regolando di sale e pepe. Togliere i funghi e, nella stessa padella, far rosolare i petti di faraona precedentemente infarinati. Quando sono ben coloriti, privarli dell'olio di cottura e bagnare con del vino bianco, far evaporare ed aggiungere i funghi finendo la cottura con del brodo per circa 25 minuti.

**PER IL SERVIZIO:** tagliare il petto in 4 fette e disporlo su un piatto con l'aletta di guarnizione, versarvi sopra la salsa di funghi e servire il tutto ben caldo.

**CROSTATINA DI PESCA BIANCA SU SALSA DI LAMPONI E GELATO ALLA VANIGLIA GLASSATO AL CIOCCOLATO***Ingredienti:*

300 gr. di pasta frolla  
 200 gr. di crema pasticcera  
 4 pesche bianche  
 50 gr. di zucchero di canna  
 50 gr. zucchero semolato  
 100 gr. lamponi  
 4 palline di gelato alla vaniglia  
 50 gr. cioccolato fondente  
 50 gr. zucchero a velo

Stendere la pasta frolla, tagliare 4 dischi e disporli in 4 stampi monoporzione.

Fare una precottura in forno a 200°C. Successivamente cospargere la pasta con crema pasticcera, pesche affettate e zucchero di canna; rimettere in forno a 180°C. per 15 minuti.

Frullare i lamponi a crudo con lo zucchero; sciogliere il cioccolato a bagnomaria e glassare le palline di gelato. Versare la salsa di lampone nei piatti, disporre il gelato glassato e la crostatina calda.

Spolverare di zucchero a velo.

**Il Marrone del Mugello**

si trova sotto l'Indicazione Geografica Protetta. Stagionalità: I primi si trovano nel mese di ottobre; da novembre fino a marzo i marroni sono "purgati", metodo attraverso il quale viene prolungato il tempo di conservazione. La "purga" consiste nel tenere i marroni in ammollo in acqua per 18 ore. Vengono poi esposti all'aria aperta per farli asciugare.

**DOVE DORMIRE:**

**Convento di Sandetole** Via A. Cecchini, 46  
 Contea – Dicomano Tel. 055/8389785/9 - Fax 055/8389514  
 Sito internet: [www.sandetole.it](http://www.sandetole.it)

**Casa di Bambola** – Spalena – S. Godenzo  
 Tel. 055/741679

**Fattoria di Colognole** - Via Palagio, 15 Rufina  
 Tel. 055/8319870 Fax 055/8319605  
 Sito internet : [www.colognole.it](http://www.colognole.it)

**Fattoria Il Poggio alle Ville** - Loc. Le Ville  
 Ronta – Borgo San Lorenzo  
 Tel.055/8408752 Fax 055/599966

Sito internet: [www.poggioalleville.it](http://www.poggioalleville.it)  
**Monsignor Della Casa Country Resort**  
 Via di Mucciano, 7 - Borgo San Lorenzo  
 Tel. 055/8964770 Fax 055/899257  
 Sito internet [www.monsignore.com](http://www.monsignore.com)

**DOVE MANGIARE:**

**Enoteca del Chianti Rufina**

**Villa di Poggioreale Rufina**

Tel. 055/8395078  
 Sito internet: [www.gourmetpromotion.com](http://www.gourmetpromotion.com)

**Casa del Prosciutto** - Ponte a Vicchio 1  
 Tel. 055/844031

**Casa di Caccia** - Via di Molezzano-Roti- Vicchio  
 Tel. 055/8407629

**La Bottega** - Grezzano Tel. 055/8492526

**Ristorante Etrusco** - Piazza Matteotti, 2 Dicomano  
 Tel. 055/838037

**Ristorante Il Torrione** - Via Roma 78-80  
 Scarperia Tel. 055/8430263

**COLTELLI E CERAMICHE**

**Coltelleria Berti** - Via della Resistenza, 12 Scarperia  
 Tel. 055/8469903-8430622 Fax 055/846585

**Franco Pecchioli Ceramiche**  
 (direttore artistico Dott. Vieri Chini)  
 Vl. Belfiore 30/r Firenze Tel. 055/332831