

RICETTE CLASSICHE

Arrostite

Bisogna possedere quel recipiente basso con numerosi fori sul fondo che viene posto direttamente sulla brace. Praticare un taglio, con un coltellino affilato, sul fianco o sul dorso delle castagne per evitare che durante la cottura possano scoppiare. Alcuni raffinati tolgono una piccola striscia di buccia tutt'intorno, in modo che, oltre a cuocere meglio le castagne si sbucciano più facilmente. Durante la cottura girarle spesso affinché non brucino.

Castagne lesse fresche

Ingredienti :

gr. 500 di castagne fresche pezzatura 60/65.

Privare le castagne della buccia esterna e lavarle con cura. Farle cuocere in abbondante acqua per circa 1 ora e mezza. Servirle calde.

Castagne lesse secche

Ingredienti :

gr. 500 di castagne secche sgusciate calibro 300/400, 4 litri di acqua.

Lavare accuratamente le castagne con acqua fredda. Lasciare le castagne in ammollo per circa tre ore in acqua tiepida, lavarle con cura e togliere eventuali bucce con un coltellino. Cuocerle in abbondante acqua per circa 2 ore e mezza. Servirle calde sgocciolate.

L'acqua di scolatura può essere utilizzata come tisana.

Ballotte

Ingredienti :

gr. 500 di castagne fresche pezzatura 70/75.

Lavare le castagne e cuocerle in pentola con abbondante acqua per circa un'ora accertandosi che siano diventate morbide. Servirle calde.

LE CASTAGNE IN CUCINA

Antipasto di Caienna

Ingredienti :

6 uova, gr. 200 di castagne, gr. 200 di mascarpone, 2 cucchiaini di ketchup, 1 cucchiaino di rum, 1 ciuffo di prezzemolo, gr. 100 di insalatina (valerianella o radicchietto), sale.

Lavare e lessare le castagne. Sbucciarle e setacciarle, per ridurle in purea finissima. Mettere le uova in un pentolino. Coprirle d'acqua salata e porle sul fuoco. Lasciarle bollire moderatamente per 8 minuti ; poi trasferirle sotto il getto freddo dell'acqua corrente, per un paio di minuti. Quindi sgusciarle, tagliarle a metà, nel senso della lunghezza ; prelevare i tuorli, senza rovinare gli albumi, mettere i primi in una ciotola ed allineare i secondi in un vassoio, su di un letto di insalatina, lavata e ben sgrondata.

Unire i tuorli alla purea di castagne. Pestarla e rimestarla, unendovi la salsa di ketchup, il rum e un pizzico di sale; poi, incorporatevi, poco alla volta, anche il mascarpone. Lavorare con cura la salsa fino a quando sarà ben omogenea; quindi trasferirla entro una siringa da pasticciere e metterla in frigo.

Dopo un'oretta, riprenderla e, premendo la siringa in corrispondenza di ciascuna coppetta d'albume sodo, schizzarvi una quantità di crema, dandole un andamento a tortiglione (la siringa sarà montata con una bocchetta a stella). Tritare, a questo punto, il prezzemolo molto finemente e lasciarlo cadere sulle uova. Rimettete il tutto in frigo e trarlo solamente un paio di minuti prima di servire.

Rissole alla contadina

Ingredienti:

gr. 140 di farina, gr. 100 di burro, 1 tuorlo, 1 cucchiaino di zucchero, gr. 100 di prosciutto cotto, gr. 250 di castagne, 1 cipollina, 2 cucchiaini di vino marsala, gr. 350 di olio di semi di arachide, sale.

Con la farina, mista ad un pizzico di sale, allestire una pasta liscia e consistente, incorporandovi gr. 80 di burro fuso ed il tuorlo. Lavorare il tutto alla svelta, ammorbidirlo, se occorre, con qualche cucchiaino di acqua tiepida; quindi, ottenuta la piena omogeneità dell'impasto, avvolgerlo entro un tovagliolo e metterlo a riposare per un paio d'ore.

Frattanto, lessare le castagne (quaranta minuti di ebollizione, in acqua salata), sbucciarle e tritarle. A parte, tritare molto finemente la cipolla. Farla rosolare nel burro rimasto; quindi unirvi il prosciutto tritato e, dopo qualche minuto, anche il trito di castagne. Salare il composto e lasciarlo insaporire per bene nel soffritto: poi, bagnarlo con il marsala e rimstarlo, su fiamma moderata, per un altro paio di minuti. Alla fine, spento il fuoco, lasciare che la farcia si raffreddi.

Riprendere, quindi, la pasta. Stenderla con il matterello ben sottile e ritagliarvi dei dischi di cm 8 (circa) di diametro. Dividere su tutti i dischetti altrettanti cucchiaini del preparato di prosciutto e castagne. Richiudere e saldare con cura i bordi, premendoli con la punta dei rebbi di una forchetta.

A questo punto, mettere sul fuoco l'olio, in un tegame da frittura. Portarlo alla ebollizione e calarvi, due o tre alla volta le rissole. Attendere che siano dorate, indi estrarle dall'olio bollente con una ramaiola bucata e poggiarle su carta assorbente. Tenerle così per qualche istante; poi trasferirle alla svelta su di un vassoio e servirle ancora calde, cosparse di sale fino.

Fettuccine di castagne alla crema

Ingredienti:

gr. 300 di farina di castagne, gr. 150 di farina di frumento 00, 2 uova, gr. 50 di castagne lesse, 1 bicchiere di latte, 2 cucchiaini di fecola (o farina), 1 cucchiaino (colmo) di burro, ½ cipollina bianca, 1 bicchiere di panna, 2 cucchiaini (colmi) di parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Mescolare la farina di castagne alla farina di frumento. Disporre le due farine a fontana sul piano di lavoro e cospargerle di sale (moderatamente); poi, dopo averle battute, incorporate ad esse le due uova, intridendole alle farine con la punta delle dita.

Quando le uova saranno assorbite, continuare ad impastare il tutto, aggiungendovi qualche mestolino d'acqua tiepida, fino ad ottenere una pasta ben omogenea e consistente. A questo punto, raccolta la pasta a palla, chiuderla entro uno strofinaccio e metterla a riposo.

Dopo non meno di venti minuti, riprenderla e spianarla in tre o quattro sfoglie molto sottili. Ottenuta la prima sfoglia, arrotolarla e tagliarla orizzontalmente a listarelle di mm. 7/8 di larghezza. Una volta tagliate, dipanare dette listarelle e trasferirle su di una tovaglia pulita, su cui lasciarle cadere delicatamente. Ripetere l'operazione con tutte le sfoglie.

Passare, quindi, alla preparazione della salsa: tritare molto finemente la cipolla. Metterla in un pentolino con il burro e farla rosolare piano, fino a quando sarà diventata ben appassita. A questo punto, allontanando il recipiente dal fuoco, gettarvi la farina. Rimestare il tutto alla svelta, sino ad ottenere una pastella untuosa, ma omogenea; quindi passare a diluire detta pastella, versandovi poco alla volta tutto il latte, mentre si va rimestando con cura. Versato tutto il latte, salare il liquido e rimetterlo sul fuoco dopo avervi aggiunto le castagne lesse sbriciolate. Indi, portarlo all'ebollizione, a fiamma molto moderata, e lasciarlo rapprendere, sempre rimescolando. Raggiunta la consistenza di una crema, allontanarlo dal fuoco ed incorporarvi la panna. Rimestare il tutto e metterlo da parte, coperto, in caldo.

Mettere adesso al fuoco una pentola colma d'acqua. Portarla all'ebollizione e calarvi le fettucine. Alzare il bollore nuovamente, salare il liquido; quindi proseguire la cottura per il tempo dovuto. A cottura ultimata (che sia ben al dente), scolare la pasta e dividerla in quattro (o sei) fondine. Condire ciascuna razione con una parte della salsa ben calda; poi cospargerla di parmigiano grattugiato e di pepe macinato al momento.

Servite subito.

Gnocchi di castagne alla montanara

Ingredienti :

gr. 250 di farina di castagne, gr. 250 di farina integrale, 4 uova, 1 cipollina, gr. 100 di burro, 2 cucchiaini di gherigli tritati, sale, pepe.

In una fondina miscelare le due farine. Aprire, quindi, al centro della loro massa una cavità entro cui versare, poco alla volta, le uova battute con un pizzico di sale. Impastare il tutto con cura; quando avrà assunto una certa consistenza, trasferire la pasta sul piano di lavoro, per manipolarla meglio ed aggiungervi, se fosse necessario, qualche cucchiainata d'acqua tiepida. Quando l'impasto risulterà ben liscio ed omogeneo, dividerlo in pezzi e dare a ciascun pezzo la forma di un cilindro del calibro di un dito. Fatto ciò, dividere ciascun cilindro in pezzetti di cm 2,5 di lunghezza e schiacciare ciascun pezzetto sui rebbi di una forchetta, per renderlo più sottile ed incurvato. Quando tutti gli gnocchi saranno pronti, mettere sul fuoco una pentola colma di acqua salata, a fiamma regolare. Raggiunto il bollore, gettarvi dentro gli gnocchi ed attendere che risalgano in superficie. Frattanto, mettere sul fuoco, in un piccolo tegame, tutto il burro con la cipollina tritata. Lasciare che questa si appassisca, senza prendere colore; quindi gettarvi un trito di gherigli di noce.

Quando gli gnocchi saranno cotti, prelevarli dal liquido con una ramaiola bucata. Lasciarli ben scolare; indi sistamarli in quattro fondine (o sei). Cospargerli con il burro fritto con le noci, ben bollente, e servirli, cosparsi di pepe.

Minestra di ceci

Ingredienti:

gr. 200 di ceci, gr. 200 di castagne, 1 cipolla, gr. 200 di foglie di bietola (senza coste), 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, gr. 30 di parmigiano grattugiato, 4 fette di pane toscano, 1 gambo di sedano, 2 foglie di alloro, 1 carota, sale, pepe.

Pulire i ceci, passandoli in rivista per liberarli di eventuali corpi estranei; poi metterli in una ciotola capace e coprirli d'acqua fredda. Fatto ciò, lasciarli a bagno per almeno ventiquattro ore. Trascorso questo tempo, scolarli e sciacquarli, poi metterli in una pentola di medie dimensioni, coprirli d'acqua fredda salata, aggiungervi il sedano mondato e lavato, e portare il recipiente sul fuoco. Raggiunta l'ebollizione, abbassare la fiamma e coprire il recipiente, per proseguire la cottura molto dolcemente, per circa tre ore.

Frattanto, lavare le castagne. Metterle in un altro recipiente di modeste dimensioni. Coprirle d'acqua fredda salata e, dopo avervi aggiunto un paio di foglie di alloro, farle cuocere piano, coperte, per quaranta minuti. Quando le castagne saranno cotte, spegnere il fuoco; poi, prelevandole poche alla volta, sbucciarle, privandole della buccia esterna e della pellicola interna. Alla fine, spezzettarle minutamente.

A parte, quindi, tritare molto finemente la cipolla e la carota. Rosolare il trito nell'olio, fin quando non sarà ben appassito; indi unirvi la bietola, ben lavata e tritata. Coprire il tutto d'acqua (non molta), salare e cospargere di pepe. Coprire il recipiente e far cuocere fino a quando anche i ceci non saranno cotti. A questo punto, unire ai ceci (dopo averne regolato il liquido) anche le castagne spezzettate minutamente ed il soffritto con le bietole. Lasciare insaporire il tutto ancora per qualche minuto sul fuoco moderato.

Intanto, tostare in forno le fette di pane, tagliate in due o tre pezzi. Appena dorate, adagiarle sul fondo di quattro fondine, distribuendole equamente. Poi, versare sulle fette di pane le quattro porzioni di zuppa bollente. Cospargere ogni razione di parmigiano grattugiato; spolverarla di pepe macinato al momento, e portare il tutto in tavola.

Minestra montanara di riso e castagne

Ingredienti:

gr. 100 di riso, gr. 300 di castagne secche, 1 litro e ½ di latte, gr. 40 di burro, 2 foglie di alloro, sale, pepe.

Lavare le castagne e metterle in una fondina, coprirle d'acqua e lasciarle ad ammolarsi per una notte (o anche più a lungo). Trascorso questo tempo, scolarle, sciacquarle e liberarle della pelle residua che, essendo adesso le castagne ammolate, verrà via molto facilmente. Mettere, a questo punto, il latte sul fuoco, in una pentola di medie dimensioni. Portarlo all'ebollizione, quindi calarvi le castagne. Aggiungervi un pizzico di sale e le foglie d'alloro; attendere che il bollire torni ad alzarsi, dopodiché, abbassata la fiamma al minimo, lasciar cuocere le castagne per un'ora e mezzo, sobbollendo, a recipiente coperto. Trascorso il tempo suddetto, eliminate le foglie di alloro, gettare nel composto anche il riso e far cuocere il tutto dolcemente, per venti - trenta minuti (a seconda della grossezza del chicco), aggiungendo del brodo bollente, se si ha l'impressione che il liquido di cottura sia troppo scarso. Ultimata la cottura, unire alla minestra un bel cucchiaino di burro e lasciarla mantecare per qualche istante. Servirla, poi, nelle fondine, ben calda e cosparsa di pepe macinato al momento.

- *Variante:* Fatte le porzioni, si potrà aggiungere parmigiano grattugiato e/o cannella in polvere.

Zuppa di castagne

Ingredienti (per 4 persone):

gr. 800 di castagne, sedano, 1 cipolla, gr. 70 di prosciutto crudo, gr. 50 di lardo, gr. 50 di burro, 1 pizzico di semi di finocchio, 1 bicchiere di vino rosso, 1 bicchiere di panna da cucina, pepe.

Sbucciate le castagne, scaldatele in acqua bollente, quindi spellatele. Tritate la cipolla e il sedano; tagliate a dadini il prosciutto e il lardo. In un tegame con il burro soffriggete cipolla, sedano, prosciutto e lardo per 7 - 8 minuti. Aggiungete le castagne e fate rosolare ancora per qualche minuto. Irrorate con il vino e lasciate evaporare. Unite un litro di acqua salata e calda, coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Prima di spegnere il fuoco aggiungete i semi di finocchio, il pepe e la panna fresca. Mescolate finché la panna si sarà amalgamata.

Spegnete e servite la zuppa ben calda.

Braciole di maiale al cavolo rosso

Ingredienti:

4 costolette di maiale, gr. 30 di burro, gr. 300 di cavolo rosso, 2 o 3 cucchiai d'olio, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino rosso, ½ cucchiaio di semi di finocchio, gr. 350 di castagne, sale, pepe.

Mondare il cavolo, eliminando le foglie esterne più dure ed il torsolo. Lavarlo e sbollentarlo in acqua bollente salata. Scolarlo e tagliarlo a sottili listerelle. Raccoglierlo in una casseruola e bagnarlo con il vino. Cospargerlo di sale e di pepe e lasciarlo, così, a marinare.

Frattanto, sbucciare le castagne da crude. Privarle anche della pellicola interna ed aggiungerle al cavolo, senza, però, rimestare i due ingredienti.

Affettare, adesso, molto finemente, la cipolla. Aggiungere al cavolo e bagnare il tutto con l'olio. Salarlo e porlo sul fuoco a stufare piano, per un paio d'ore.

Trascorso questo tempo, cospargere l'intingolo con il pepe macinato e con i semi di finocchi. A parte, adesso, rosolare nel burro, a fuoco vivo, le costolette. Dorarle da entrambe le facce.

Quando le costolette saranno dorate, salarle. Poi versare in un largo (e fondo) piatto da portata il cavolo con le castagne. Poggiare le quattro braciole sulle verdure disponendole a raggiera, tutte e quattro nel medesimo verso, indi portare la pietanza ben calda in tavola, per farne le porzioni.

Burrida alle castagne

Ingredienti:

Kg 1 di pesci misti (palombo, razza, ecc.), 1 cipolla, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 limone, 2 spicchi d'aglio, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio di vino bianco, gr. 250 di grosse castagne, sale, pepe.

Lavare i pesci, sventrarli e tagliarli a grossi pezzi, dopo averli privati delle teste, delle code, delle pinne più robuste. Mettere detti pezzi in un tegame e coprire il tutto d'acqua salata.

Aggiungere la carota, la cipolla ed il limone a pezzi, nonché il prezzemolo, lavato e legato a mazzetto. Cospargere il tutto di sale e di pepe e far cuocere a calore moderato per trenta minuti.

Intaccare, intanto le castagne; metterle nella padella bucata ed arrostirle a fiamma tenue per una ventina di minuti, rivoltandole di frequente. Alla fine, trasferirle entro uno strofinaccio ed avvolgerle strette.

Il pesce a questo punto sarà cotto. Prelevarne i pezzi, sgocciolarli e trasferirli su di un piatto da portata preriscaldato, da tenere, da questo momento, rigorosamente al caldo. Sbucciare, adesso l'aglio. Rosolarlo, in una casseruola, con l'olio d'oliva.

Appena appassito, bagnarlo con il vino; quindi aggiungervi le castagne triturate finemente con un coltello. Lasciare insaporire la salsa per qualche minuto, bagnandola con il brodo di cottura del pesce, poi versarla sui tranci tenuti in caldo.

Cospargere di pepe e servire.

Coniglio al vino bianco

Ingredienti:

1 coniglio, ½ litro di vino bianco secco, gr. 250 di castagne secche, gr. 250 di cipolline, gr. 30 di burro, 1 cucchiaino di farina (raso), brodo (quanto basta), 1 mazzetto di odori, cannella.

Mettere le castagne in acqua e lasciarle ammolare per ventiquattro ore. A sera, mettere il coniglio (già pronto alla cottura, lavato ed asciugato, tagliato in otto pezzi) in una fondina; coprirlo di vino e lasciarlo marinare per una notte.

Scolare le castagne, lavarle e lessarle per un paio d'ore in acqua leggermente salata. Quando saranno cotte, scolarle e passarle in rassegna, per eliminare quelle bacate e per ripulire quelle che abbiano ancora qualche incrostazione di pellicola secca.

Riprendere il coniglio. Scolarlo ed asciugarlo. Rosolarlo con il burro. Cospargerlo con farina ed aggiungervi le castagne Rimestare il tutto, facendolo insaporire per qualche istante; poi, bagnarlo con il vino della marinatura filtrato e farlo cuocere, con il mazzetto degli odori ed una tazza di brodo per quarantacinque minuti. Unire alla vivanda le cipolline mondate. Rigidare il tutto; tornare a coprire il recipiente e proseguire la cottura per altri quindici minuti. Negli ultimi cinque minuti, se la pietanza risultasse troppo brodosa, togliere il coperchio per favorirne l'evaporazione.

A cottura ultimata, estrarre i pezzi di carne dalla casseruola e sistemarli sul fondo di un piatto da portata. Versarvi sopra l'intingolo con le castagne e servirli, spolverati di cannella.

Cosciotto d'agnello al forno

Ingredienti:

1 cosciotto d'agnello, 2 spicchi d'aglio, gr. 100 di pancetta affumicata, gr. 70 di burro, gr. 400 di castagne piccole, 2 bicchieri di vino, brodo, 1 bicchiere di panna, sale, pepe.

Lavare le castagne. Metterle in una pentola con acqua e sale e farle lessare per quaranta minuti. Appena cotte, prelevarle poche alla volta dall'acqua calda, sbuciarle, togliendo, oltre alla buccia, anche la pellicola che aderisce alla polpa. Steccare, adesso, il cosciotto con l'aglio. Cospargerlo di burro, salare, pepare; quindi adagiarlo in una teglia unta e porlo in forno a cuocere, per mezz'ora. Trascorso questo tempo, estrarre il recipiente dal forno e prelevare il cosciotto. Poggiarlo momentaneamente su di un piatto e mettere nel fondo di cottura le castagne con il burro. Farle dorare sul fuoco; quindi, rimettere il cosciotto al centro della teglia e passare il recipiente in forno. Far prendere colore, per una decina di minuti; poi, estratta la teglia dal forno, bagnare la carne con il vino. Rigidare il cosciotto e proseguire la cottura in forno ancora per venti minuti. Trascorso questo tempo, trasferire la carne su un tagliere e tenerla in caldo. Intanto, rimessa la teglia su fiamma moderata, diluire il fondo di cottura con qualche cucchiaino di brodo caldo. Poi, legare il tutto con la panna; portarlo all'ebollizione e versarlo bollente sulla carne, che intanto, si avrà avuto cura di affettare e disporre in un piatto da portata.

Medaglioni di vitello alle castagne

Ingredienti:

20 grosse castagne, gr. 30 di burro, 1 bicchiere di brodo, 1 costa di sedano, 4 medaglioni di vitello (cm 2 di spessore e cm 6 di diametro), 2 cucchiaini di olio, 1 bicchiere di vino bianco, 1 bicchiere di panna, sale, pepe.

Sbucciare le castagne e sistemarle, in uno strato, sul fondo di una casseruola imburata che le contenga giuste. Aggiungervi il brodo ed il sedano intero. Porre il recipiente sul fuoco e far cuocere per una quarantina di minuti, a fiamma bassa e recipiente coperto, senza rimestare.

Quando le castagne saranno quasi cotte, in un recipiente a parte dorare nell'olio bollente i medaglioni. Rosolarli a fuoco vivo dall'una e dall'altra parte; poi, abbassata la fiamma al minimo, proseguire la cottura per altri dieci minuti.

Trascorsi questi dieci minuti, estrarre la carne dal suo recipiente di cottura e disporla nel piatto da portata, che va tenuto rigorosamente in caldo. Deglassare il fondo con il vino; rimestare con cura il tutto; poi legarlo con la panna.

Scaldare per bene questa salsetta; quindi unirvi le castagne, dopo averle fatte sgocciolare dal loro brodo di cottura. Lasciarle insaporire per qualche istante, a fiamma decisa; quindi versarle sui medaglioni e cospargere il tutto di pepe.

Servire subito.

Petti di pollo in insalata

Ingredienti:

2 petti di pollo lessi, ½ sedano, rapa, gr. 250 di castagne, gr. 200 di code di gamberi, 1 cucchiaio di salsa ketchup, 1 uovo, ½ bicchiere d'olio di semi di mais, 1 cucchiaio di aceto, farina (quanto basta), sale.

Lavare e lessare le castagne. Sbucciarle e tritarle grossolanamente con un coltello. Lessare anche il sedano, dopo averlo sbucciato e tagliato a fette. Scolarlo e poggiarlo su di uno strofinaccio ad asciugare. Sbollentare le code di gambero. Tagliare a listarelle i petti di pollo.

Preparare, adesso, una salsa maionese: mettere il tuorlo in una ciotola semisferica, asciutta e pulita. Rimestarlo e cospargerlo con un pizzico di farina. Rimestandolo ancora, far assorbire la farina, poi incorporargli l'olio, versandolo a filo.

Quando tutto l'olio sarà stato assorbito, incorporare alla salsa anche una metà dell'albume battuto a neve. Salarla ed insaporirla con l'aceto.

Prendere, a questo punto, una fondina. Raccogliervi il sedano tagliato a dadini, le listarelle di pollo, le code di gambero tagliate in due pezzi. Aggiungervi la salsa ketchup e la maionese.

Rimestare il tutto a lungo, con cura; poi ripulire i bordi del recipiente e cospargere la superficie dell'insalata con il trito di castagne.

Servire fredda, in piattini o coppette individuali.

Contorno agrodolce (per cacciagione, maiale, hamburger)

Ingredienti:

gr. 400 di piccole castagne, gr. 60 di burro, 1 cucchiaio di farina, ½ dado per brodo di carne, 1 cucchiaio di aceto di vino bianco, gr. 30 di uva sultanina, ½ bicchiere di vino bianco, sale.

Lavare le castagne e sbucciarle, privandole, oltre che della buccia esterna, anche della pellicola interna con un coltellino. Metterle in una casseruola con il dado e coprirle d'acqua. Farle cuocere per una ventina di minuti; alla fine, se il liquido di cottura fosse ancora eccessivo, alzare la fiamma e lasciarlo evaporare.

Fatto ciò, spolverare le castagne con la farina ed unirvi il burro. Lasciar insaporire il tutto per qualche istante; poi bagnarlo con l'aceto; coprire e far sobbollire piano, per cinque - dieci minuti.

Alla fine, unire alle castagne anche l'uva sultanina, precedentemente ammolata nel vino.

Terminare per qualche altro istante la cottura. Versare in una compostiera e portare in tavola da servire con la pietanza.

Contorno alla panna (per carni bianche, pesci e verdure lesse)

Ingredienti:

gr. 400 di castagne di piccole dimensioni, 2 foglie di alloro, gr. 400 di panna, sale.

Lavare le castagne e lessarle in acqua salata, con le foglie di alloro, per quaranta minuti.

Appena cotte, sbucciarle, privandole della buccia esterna e della pellicola interna.

Quindi metterle in una casseruola; coprirle con la panna e portare il recipiente sul fuoco, perché il liquido possa ridursi, fino a quasi la metà.

A questo punto, trasferire le castagne con il loro sughetto in una fondina e servirle ben calde.

Contorno di castagne stufate (per carni arrosto)

Ingredienti:

gr. 600 di grosse castagne, gr. 50 di burro, 1 costa di sedano, 1 cipollina, ½ carota, 1 cucchiaino di zucchero, ½ dado per brodo di carne, 1 chiodo di garofano (in polvere), 2 foglie di alloro, sale, pepe.

Privare le castagne della buccia esterna. Metterle in una pentola e coprirle d'acqua salata. Sbollentarle per una mezz'ora con le foglie d'alloro; quindi scolarle e privarle della pellicola interna. Appena sbucciate, allargarle sul fondo di una teglia, che le contenga ben ravvicinate in un solo strato, e ricoprirle d'acqua, aggiungendo un trito finissimo di cipolla, sedano e carota, nonché il dado.

Portare il tutto al bollore, su fiamma regolare; quindi unire una spolveratina di pepe e di chiodo di garofano, assieme al cucchiaino di zucchero.

Coprire il recipiente e far cuocere a fuoco tenue, per una mezz'ora. Indi, aggiungere il burro. Togliere il coperchio ed alzare la fiamma, per far evaporare l'ultima acqua di cottura.

Appena il fondo sarà ben ristretto, trasferire le castagne nel piatto da portata, accanto alla pietanza, e servirle in tavola.

Contorno glassato (per arrostiti, fruttate e flan di verdure)

Ingredienti:

gr. 400 di piccole castagne, gr. 80 di burro, 1 cucchiaio di farina, 1 bicchiere di latte, ½ dado per brodo di carne, sale.

Lavare le castagne e sbucciarle, privandole anche della pellicola interna, con un coltellino affilato. Metterle in una casseruola e coprirle di acqua salata. Farle cuocere per una ventina di minuti, coperte; indi, tolto il coperchio, lasciare che il liquido di cottura venga assorbito; poi, aggiungere ancora metà del burro e lasciare glassare dolcemente.

A parte, intanto, fondere in un piccolo tegame il burro rimasto. Gettarvi la farina e rimestare il tutto, con il dado per brodo, fuori dal fuoco.

Quando si sarà ottenuta una pastella untuosa, ma omogenea, prendere a diluirla con il latte, versato poco alla volta. Rimestare con cura, mentre lo si va versando, per evitare la formazione di grumi. Alla fine rimettere il recipiente sul fuoco e portare il liquido all'ebollizione, agitandolo incessantemente con un mestolo di legno.

Appena raggiunta la consistenza di una salsa, versare il tutto sulle castagne e lasciar insaporire l'ingotolo ancora per qualche istante. Servire caldo.

Frittata imbottita

Ingredienti:

6 uova, 1 cucchiaio di farina, 1 cucchiaio di latte, gr. 300 di castagne, gr. 300 di ricotta, ½ bicchiere di panna, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 cucchiaio (colmo) di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini d'olio, sale. Pepe.

Lessare le castagne. Sbucciarle e tritarle manualmente con un coltello. A parte, lavorare la ricotta con la panna. Ridurre i due ingredienti in crema; poi amalgamarvi il prezzemolo finemente tritato, il parmigiano, un pizzico di sale ed una spolveratina di pepe. In ultimo, amalgamarvi anche il trito di castagne.

In una scodella, battere le uova (senza sfibrarle). Mescolarvi la farina stemperata nel latte ed un pizzico di sale. Scaldare un cucchiaio d'olio in una padella (meglio se inaderente). Inclinare il recipiente da tutti i lati, per far sì che tutto il fondo ne venga unto; quindi, non appena sarà ben caldo, colarvi metà dell'uovo.

Allargare il composto, ed attendere che formi, alla base, una bella crosticina dorata. Rivoltarlo e farlo dorare anche dall'altro lato. Appena pronta, trasferire questa prima frittata su di un piatto e passare alla preparazione della seconda.

Appena rivoltata, allargare su questa seconda frittata tutta la crema di ricotta precedentemente preparata e adagiare sulla crema la frittata in precedenza allestita. Coprire il recipiente, per qualche istante ed abbassare la fiamma al minimo.

Lasciare che il tortino si uniformi; poi, spento il fuoco, lasciarlo scivolare su di un piatto da portata e, quindi, servirlo.

Purè di castagne

Ingredienti:

Kg 1.200 di castagne, gr. 75 di burro, 1 bicchiere (da vino) di latte, 1 noce moscata, 2 foglie di alloro, sale.

Lavare e lessare le castagne, mettendole in acqua fredda salata, con foglie d'alloro, quindi porle sul fuoco a sobbollire per quaranta minuti.

Appena cotte, prelevandole poche alla volta, privarle della buccia e della pellicola interna. Quindi passare al passaverdura o allo schiacciapatate, per ridurle in purea finissima.

Raccogliere detto purè in una casseruola ed unirvi tutto il burro ed un terzo del latte. Battere il composto dal basso verso l'alto, fino a quando il latte sarà ben assorbito ed il composto apparirà ben omogeneo.

Unire, allora, la metà del latte rimasto. Riprendere a battere il composto dal basso verso l'alto, fino a quando il latte sarà ben assorbito ed il composto apparirà ben omogeneo.

Unire, a questo punto, la metà del latte rimasto. Riprendere a battere il composto, fino a quando il latte sarà del tutto incorporato; quindi, ripetere l'operazione con l'ultima razione di latte, lavorando ancora con buona lena il composto.

Alla fine, mettere il recipiente sul fuoco e lasciare che il purè si asciughi, rimestando fino a quando inizierà a staccarsi dalle pareti del recipiente.

Spolverarlo di noce moscata e servirlo.

RICETTE PER DOLCI

Torta di Castagne

Ingredienti:

600 gr. di castagne; 150 gr. di zucchero; 4 uova; 50 gr. di burro; un bicchierino di rhum; un cucchiaio di cacao amaro; la buccia grattugiata di un limone; un pizzico di sale.

Far cuocere le castagne in abbondante acqua salata, scolarle, togliere la buccia e la pellicina che le ricopre e passarle, ancora calde, allo schiacciapate. In una terrina lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, unire il burro a temperatura ambiente e lavorare con un cucchiaio di legno; aggiungere il rhum, il passato di castagne, il cacao e la buccia grattugiata di limone. Incorporare infine delicatamente gli albumi d'uovo montati a neve. Versare questo composto in una tortiera precedentemente imbrurrata e infarinata; far cuocere in forno preriscaldato a 180 - 200 gradi.

Servire la torta di castagne accompagnandola con panna montata.

Monte bianco con meringa

Preparazione: 35 minuti - *Cottura:* 1 ora

Ingredienti (per 6 persone):

2 cucchiai di olio di semi di granturco; 2 albumi d'uovo; 60 gr. di zucchero a velo.

Per il ripieno:

60 gr. di burro; 4 cucchiai di zucchero; 250 gr. di purea dolce di castagne; 2 cucchiai di sherry secco; sugo di limone; 1/4 di litro di panna montata.

Per guarnire:

30 gr. di pistacchi pelati.

Foderare una placca da forno con carta oleata e disegnatevi con la matita due circonferenze di 18 cm di diametro, usando come guida il contorno di un piatto o di un coperchio. Ungete la carta con l'olio di semi di granturco.

Montate a neve gli albumi, aggiungete 2 cucchiai di zucchero a velo e montate ancora fino a quando il composto è ben sodo; incorporate delicatamente il resto dello zucchero a velo. Mettete questo composto in una tasca da pasticceria con grossa bocchetta scanalata e spremetelo disegnando un anello all'interno di una delle circonferenze disegnate; coprite con il composto tutto l'interno dell'altra circonferenza, formando un disco di circa 1/2 cm di spessore. Spremete il resto del composto in modo da formare 8 rosette di dimensioni eguali.

Mettete al centro del forno già scaldato a 135° e cuocete per 1 ora o finchè la meringa è croccante, asciutta e leggermente dorata. Togliete le rosette, rovesciate la carta oleata e staccatene delicatamente il disco e l'anello di meringa; mettetelo a raffreddare su una griglia.

Per preparare il ripieno, sbattete insieme il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto soffice; sbattete la purea di castagne finchè è morbida e unitela al burro, aggiungendo limone a piacere.

Al momento di comporre il dolce, deponete il disco di meringa su un piatto di portata. Con una tasca da pasticceria munita di bocchetta liscia distribuite una piccola quantità di panna montata lungo il bordo del disco; posatevi sopra l'anello di meringa. Al centro del guscio così ottenuto disponete a cono il composto di burro

e purea di castagne. Spremete un poco di panna montata sulla base delle rosette, che disporrete, a intervalli regolari, sull'anello di meringa. Con il resto della panna montata decorate la sommità del cono di purea di castagne, in modo che sembri un cappello di neve; cospargete infine tutto con i pistacchi tritati.

Pasticcini di castagne

Ingredienti per il ripieno:

100 gr. di castagne, 100 gr. di noci sgusciate, 100 gr. di mandorle pelate, ½ bicchiere di rhum, un pizzico di cannella in polvere, zucchero a velo.

Ingredienti per la pasta frolla:

250 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 1 uovo, mezza bustina di lievito pane degli angeli.

Preparate la pasta frolla sbattendo in una terrina il tuorlo dell'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un crema morbida. Unite, poco alla volta, la farina, il burro fuso e gli albumi montati a neve. Sciogliete il lievito in poco latte e mescolatelo per bene all'impasto. Aggiungete, se occorre, altra farina.

In un recipiente pestate le castagne con il rhum, incorporate le noci e le mandorle tritate, profumate con la cannella. Stendete un sfoglia di pasta alta 3 o 4 mm. E con questa foderate gli stampini imburrati. Riempite gli stampini con il ripieno ed infornate per 20 minuti a calore moderato. Lasciate raffreddare, sfornate i pasticcini e spolverizzateli di zucchero a velo.

Dolcetti della conversa

Ingredienti per il ripieno:

500 gr. di castagne lessate passate al setaccio, 150 gr. di cacao amaro, 200 gr. di zucchero semolato, una tazza di caffè ristretto, mezzo bicchiere di liquore dolce.

Ingredienti per la pasta :

500 gr. di farina, un cucchiaio di zucchero, mezzo bicchiere di succo d'arancia. 4 uova.

E inoltre : olio per friggere, miele e zucchero per la copertura.

Preparate il ripieno amalgamando bene tutti gli ingredienti in una terrina, mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno, fino a che non avrete ottenuto un composto omogeneo.

Disponete ora la farina a fontana sulla spianatoia: ponete al centro lo zucchero, il succo d'arancia e tre uova ed impastate energicamente aggiungendo, se necessario, poca acqua tiepida. Appena avrete ottenuto un impasto sodo ed elastico, dividetelo in due parti e stendetelo con il mattarello in due sfoglie sottili. In una scodella battete l'ultimo uovo rimasto e con esso spennellate accuratamente la faccia superiore delle due sfoglie. Adagiate, sulla prima, ponendole ad una giusta distanza, porzioni di ripieno del diametro di 5 cm e ricopritele con l'altra sfoglia, ponendo all'interno la parte spennellata di uovo. Con un bicchiere di diametro di 6 cm, tagliate la pasta formando dei dischi che smerlerete con un coltello. Ponete adesso sul fuoco una padella con abbondante olio e quando fumerà friggetevi i dolcetti che via via scolerete disponendoli su una carta assorbente da cucina. Non appena saranno freddi, metteteli in un piatto da portata e cospargeteli abbondantemente di miele e zucchero.

Tartufi

Ingredienti:

gr. 600 di castagne, gr. 100 di latte, 1 cucchiaio di burro, gr. 150 di zucchero vanigliato a velo, gr. 150 di cacao amaro, gr. 150 di amaretti, 2 foglie di alloro.

Lavare le castagne, metterle in una pentola colma a metà d'acqua salata e lessarle, con due foglie di alloro, per quaranta minuti.

Appena cotte, spegnere il fuoco a prelevarle, poche alla volta, dall'acqua calda, per sbuciarle. Privarle della buccia e della pellicola interna; quindi setacciarle (passandole al passaverdure o allo schiacciapatate) finemente. Raccogliere la purea in una grossa ciotola ed incorporarvi il latte ed il burro fuso, ben mescolati allo zucchero vanigliato.

Quando l'impasto sarà ben omogeneo, racchiuderlo a palla e metterlo per un certo tempo in frigo, perché possa rassodare.

Frattanto, allargare su di un foglio di carta d'uso alimentare tutto il cacao. Pestare o passare al frullatore gli amaretti e mescolarli per bene al cacao. Riprendere l'impasto di castagne. Prelevandone piccole porzioni, ricavarne tante pallottoline della grossezza di piccole noci. Arrotondarle tra le palme delle mani; quindi rotolarle nel cacao, in modo che ne risultino tutte rivestite.

Alla fine, deporre ciascun tartufo in una scodellina di carta e ordinarlo su di un vassoio. Quando tutti i tartufi saranno pronti, rimetterli in frigo, sino al momento di servirli.

Tartellette alle castagne

Ingredienti :

150 gr. di farina, un uovo, 75 gr. di burro, 125 gr. di zucchero, 200 gr. di crema di castagne, 100 gr. di cocco essiccato.

Mettete la farina a fontana su un piano di lavoro, spolverizzatela con 75 gr. di zucchero, quindi sgusciate al centro il tuorlo e unite il burro ammorbidito a temperatura ambiente, a pezzetti. Cominciate a intridere la farina con la punta delle dita, poi lavorate velocemente la pasta, fatene un panetto e mettetelo in frigo per un ora. Riprendete la pasta, stendetela sulla spianatoia infarinata con il matterello e con questa foderate delle formine da tartelletta imburrate. Mettete in forno già caldo a 180° e cuocete per circa 15-20 minuti. Lasciate raffreddare, poi capovolgete gli stampini su una gratella.

Sbattete in una ciotola la crema di castagne con un cucchiaio di cannella e con il composto riempite le tartellette. Sbattete a neve ben ferma l'albume e incorporatevi delicatamente 50 gr. di zucchero e il cocco. Suddividete il composto sopra la crema di castagne e fate gratinare per qualche minuto in forno già caldo a 180°.

Quando la superficie sarà dorata, togliete le tartellette dal forno, spolverizzatele di cannella e decorate a piacere.

Crema di castagne

Ingredienti (per 4 persone):

600 gr. di castagne; 3/4 di l di latte fresco intero; un ciuffo di foglie di salvia; 2 tuorli d'uovo; 20 gr. di burro; qualche fogliolina di aneto; sale.

Togliete la buccia scura alle castagne; lessatele in acqua leggermente salata con la salvia precedentemente lavata. Quando saranno cotte, scolatele e passatele, lasciando loro la buccia chiara, al passaverdura col disco a fori medi, le bucce rimarranno nella vaschetta. In una casseruola diluite il passato di castagne con il latte e portate a bollore, a calore moderato, facendo attenzione che il latte non esca dal recipiente; rimescolate di tanto in tanto. Fuori dal fuoco amalgamatevi il burro.

Sbattete in un recipiente i tuorli d'uovo e versate la crema poco a poco, rimescolando con una forchetta. Distribuite in superficie delle foglioline filiformi di aneto e servite in tavola.

Castagnaccio ricco

Ingredienti (per 4 persone):

300 gr. di farina di castagne; 1 tazza di latte; 2 cucchiaini di olio di oliva; 1 tazza d'acqua; 1 cucchiaio di zucchero semolato; la scorza di 1 arancia grattugiata; 1 manciata di pinoli; alcuni gherigli di noce spezzettati; 1 manciata di uva passa; un pizzico di sale; 2 cucchiaini di burro.

- *Attrezzatura:* una teglia rotonda a bordi bassi; un cucchiaio di legno. Forno a 200° C.

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida. Setacciare e versare in una terrina la farina di castagne, il sale, lo zucchero, un cucchiaio d'olio e, a poco a poco, il latte; sempre rigirando con il cucchiaio di legno, unite anche l'acqua in modo da ottenere una pastella fluida e liscia. Aggiungete l'uva passa, la scorza di arancia, i pinoli e le noci sminuzzate.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti mescolando con cura. Imburrate la teglia e versatevi il composto.

Bagnate la superficie della preparazione con un goccio di olio e cospargetela con qualche fiocco di burro. Passate il castagnaccio in forno molto caldo e cuocete - per un'ora circa - fino a che sulla superficie si sarà formata una spessa costa di colore bruno scuro.

Per ben riuscire il castagnaccio dovrà avere uno spessore di almeno due centimetri; se dovesse avere uno spessore superiore, il tempo di cottura dovrà essere prolungato.

Anzichè gli elementi (canditi, uvetta e noci) si può usare un impasto senza aggiunte e cospargere il castagnaccio, prima di infornarlo, con foglie di rosmarino.

Castagnaccio napoletano

Ingredienti:

400 gr. di farina di castagne, 60 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 100 gr. di cioccolato fondente, 50 gr. di mandorle, 20 gr. di cedro.

In un pentolino con un bicchiere d'acqua fate sciogliere il cioccolato a fuoco dolce, quindi aggiungere il burro e lo zucchero e mescolate fino ad ottenere una crema liscia e profumata. A parte, in una casseruola con il manico, mettete la farina di castagne, versate il rimanente latte a filo ed il sale. Mescolate accuratamente e sciogliete gli eventuali grumi, quindi mettete a fuoco moderato, aggiungendo la crema di cioccolato. Cuocete la crema mescolando spesso e, quando si sarà rassodata, toglietela dal fuoco e lasciate raffreddare. Unite i tuorli d'uovo, le mandorle e il cedro tritati finemente. Mescolate e versate il castagnaccio in una teglia imburrata, infornate a calore vivo per 40 minuti in forno preriscaldato.

Potete servire il castagnaccio sia caldo che freddo.

Crostata di castagne

Ingredienti per la pasta frolla:

250 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 1 uovo, mezza bustina di lievito pane degli angeli.

In una terrina sbattete il tuorlo dell'uovo e aggiungete lo zucchero fino ad ottenere un crema morbida. Unite, poco alla volta, la farina, il burro fuso e gli albumi montati a neve. In un bicchiere con poco latte sciogliete il lievito e mescolate per bene all'impasto. Aggiungete, se occorre, altra farina.

Ingredienti per la crema:

1 Kg di castagne secche lessate; 100 gr. di cioccolato fondente; 150 gr. di zucchero, 75 gr. un di cacao amaro in polvere; un bicchierino di liquore Sambuca, un bicchierino di liquore maraschino, tre tazzine di caffè caldo, un bicchiere colmo di latte.

In una terrina mescolate le castagne lessate macinate con lo zucchero, il cacao amaro in polvere, il latte e il liquore. In un pentolino a parte fate sciogliere, a fuoco lento, il cioccolato fondente nel caffè e aggiungetelo all'impasto preparato. Amalgamate per bene tutti gli ingredienti (se occorre aggiungete altro latte per rendere la crema più morbida).

Ricoprite con la pasta il fondo e i bordi di una teglia imburata e infarinata. Versate il ripieno sulla pasta e guarnite con striscioline di pasta. Passare in forno caldo e cuocere per circa 20 minuti a temperatura moderata.

Crostata Invernale

Tempo di preparazione : 1 ora e 30 minuti

Ingredienti :

200 gr. di farina, 100 gr. di burro, 75 gr. di zucchero, un pizzico di lievito, mezzo limone, 4 fette di ananas , 2 mandaranci, 2 banane, 5 gherigli di noci, 400 gr. di marmellata di castagne, un uovo, un bicchierino di brandy, sale.

Impastate la farina con lo zucchero, il burro ammorbidito, l'uovo, il lievito, la scorza del limone grattugiato e una presa di sale. Formate un panetto, avvolgetelo in un telo e mettetelo in frigo per 30 minuti. Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle ; sbucciate i mandarini e tagliateli a fette in senso orizzontale.

Prendete la pasta, stendetela in una sfoglia e ricoprite il fondo e le pareti di uno stampo rotondo di 20 cm di diametro, imburato. Spalmate la pasta con la marmellata di castagne (almeno 2 - 3 cucchiari) e cuocete in forno caldo a 180° per 30 - 35 minuti, poi fate raffreddare.

Decorate la superficie mettendo, a cerchio, l'ananas, i mandaranci e le banane. Terminate con i gherigli. Dopodichè diluite, sul fuoco, la marmellata rimasta con un cucchiario di acqua e il brandy. Servite la crostata con la crema a parte.

Marmellata di castagne

Ingredienti :

1Kg di castagne, 600 gr. di zucchero, una stecca di vainiglia, 4 cucchiari di cognac.

Sbucciate le castagne, che dovranno essere grosse e ben sane (pezzatura consigliata: 50/55 o 60/65), poi lessatele in acqua bollente. Sgocciolatele, spellatele e passatele allo setaccio. Preparate uno sciroppo con lo zucchero, un bicchiere d'acqua e la stecca di vainiglia. Dopo 15 minuti dal momento in cui lo sciroppo comincia a bollire, aggiungete il passato di castagne e cuocete a fuoco medio mescolando con un cucchiaino di legno, Lasciate intiepidire, versate il cognac e riempite i vasetti che avrete accuratamente lavato e asciugato. Lasciate riposare per una giornata in un luogo fresco e asciutto (non in frigo) poi chiudete ermeticamente i vasetti.

Panzarotti (ricetta di tradizione montellese)

Ingredienti per la pasta:

1 Kg di farina, un bicchierino di maraschino, un pizzico di sale, due uova, un bicchiere abbondante di latte.

Mescolare e impastare il tutto tempestivamente e farne delle sfoglie di circa 4 mm.

Ingredienti per la crema:

1 Kg di castagne secche lessate; 100 gr. di cioccolato fondente; 150 gr. di zucchero, 75 gr. un di cacao amaro in polvere; un bicchierino di liquore Sambuca, un bicchierino di liquore maraschino, tre tazzine di caffè caldo, un bicchiere colmo di latte.

In una terrina mescolate le castagne lessate macinate con il latte, lo zucchero, il cacao amaro in polvere e il liquore.

In un pentolino con il caffè fate sciogliere il cioccolato fondente a fuoco dolce e aggiungetelo all'impasto. Amalgamate per bene tutti gli ingredienti.

Prendete l'impasto con il cucchiaino, disponetelo sulla sfoglia e chiudete per bene il lembo in modo tale da formare tanti piccoli <<panzarotti>>.

Mettete in una padella olio sufficiente per poterli friggere.

Una volta raffreddati, cospargeteli con una spolveratina di zucchero a velo.

- *Variante:* (Si possono aggiungere alla crema 100 gr. di nocciole tostate tritate)

Castagne al brandy

Ingredienti:

1 Kg di castagne già sbucciate, un rametto di rosmarino e uno di alloro, sale, 300 gr. di zucchero, mezzo bicchiere di acqua, la buccia e il succo di mezzo limone, mezzo litro di brandy.

Con la punta di un coltellino affilato incidete in senso orizzontale le castagne; mettete i frutti in una casseruola, insieme ad un rametto di rosmarino e uno di alloro; copriteli di acqua e aggiungete un pizzico di sale grosso. Portate ad ebollizione e fate cuocere per circa 30 minuti, a bollore quasi insensibile. Quindi estraete le castagne dall'acqua, prelevandole con una schiumarola, e sbucciatele. Pesatele e distribuitele nei vasi, arrivando ad un paio di cm dall'imboccatura. Mettete sul fuoco una casseruola con lo zucchero, l'acqua, una spirale di buccia e il succo di limone; portate ad ebollizione leggera e fate addensare lo sciroppo, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Togliete quindi dal fuoco e fate raffreddare. Unite allo sciroppo il brandy: mescolate bene, poi eliminate la scorza di limone e versate il liquido sulle castagne, coprendole per 2 - 3 cm. Chiudete i vasi ermeticamente, applicatevi le etichette con l'indicazione del prodotto e la data di conservazione e riponeteli in dispensa. Le <<castagne al brandy>> si possono consumare dopo un mese, ma sono migliori se lasciate riposare più a lungo.

Marrons glacés

Ingredienti:

1 Kg di castagne giganti (Pezzatura 48/50), 1,750 Kg di zucchero, una stecca di vainiglia, 1 litro di acqua.

Lessare i marroni con delicatezza, per evitare di frantumarli, sbucciarli.

Fate lo sciroppo con acqua, zucchero e stecca di vaniglia, lasciandolo bollire finchè versandone un poco sul piatto rimanga unito come un leggero tessuto (deve appunto servire per "rivestire" i marroni); ricordate di schiumarlo, perchè riesca limpido.

In un recipiente molto largo di coccio o rame stagnato, sistemare le castagne (devono stare in un solo strato) scartare la stecca di vaniglia e copriteli con lo sciroppo.

Il giorno dopo toglieteli (con molta delicatezza per non romperli), fate bollire lo sciroppo e versatelo di nuovo su di essi. Questa operazione di copertura va ripetuta in tutto 4 volte. Infine sistemati nei vasetti, copriteli con il loro sciroppo.

Una seconda versione per conservarli: invece di sistemarli nei vasetti, ultimata l'operazione di copertura poneteli ad asciugare sopra ad un setaccio in forno, a calore dolcissimo.

Per mantenerli morbidi avvolgeteli uno per uno in una carta metallizzata. Infine, per una presentazione classica e raffinata, serviteli con violette e mimose e canditi sparsi.

Castagne al cioccolato

Ingredienti:

Kg 2,5 di castagne, Kg 1,5 di zucchero, gr. 150 di cacao amaro in polvere, 1,5 litri di acqua, la scorza di un limone.

Cuocere le castagne con buccia in abbondante acqua; sbucciarle calde facendo attenzione a non romperle. Sciogliere nell'acqua lo zucchero e il cacao quindi, sempre mescolando, lasciar bollire un istante. Aggiungere scorza di limone e far raffreddare. Collocare nei vasi le castagne bollite e versarvi sopra lo sciroppo freddo ricoprendole completamente. Chiudere ermeticamente i vasi sterilizzandoli per 20 minuti.

Frittelle di castagne

Ingredienti per 4 persone :50 gr. di uva passa, 300 gr. di farina di castagne, 2 cucchiaini di olio di oliva, 50 gr. di zucchero semolato, olio di semi, una bustina di zucchero vanigliato.

Fate rinvenire l'uvetta in poca acqua tiepida, quindi strizzatela leggermente. Mettete la farina di castagne in una terrina e aggiungetevi tanta acqua quanto ne occorrerà per ottenere un impasto di media consistenza ; unitevi poi due cucchiaini di olio , lo zucchero semolato e l'uvetta e lavorate a lungo l'impasto con un cucchiaino di legno ; quindi copritelo con un canovaccio e lasciatelo riposare in un luogo tiepido, per un ora. Fate scaldare abbondante olio nella padella dei fritti e, quando sarà bollente, fatevi scivolare, una ad una, delle cucchiainate di composto di castagne.

Friggete le frittelle da entrambi i lati, poi adagiatele su un foglio di carta assorbente a perdere l'unto in eccesso e spolverizzatele di zucchero vanigliato. Potete servirle sia calde che fredde.

Rotolo di castagne

Ingredienti (per 4 persone):

500 gr. di castagne; 50 gr. di cacao in polvere; 100 gr. di zucchero; 100 gr. di mandorle pelate; 50 gr. di cedro candito (o arancia) a dadini; 1/4 di litro di panna montata; 1 bicchierino di brandy.

- *Attrezzatura:* un foglio d'alluminio; una tasca da pasticciere munita di bocchetta zigrinata. Forno a 200 °C.

Mettete le castagne con la buccia in una pentola con abbondante acqua fredda, portatele a ebollizione e lasciatele su fuoco moderato fino a che non saranno perfettamente cotte.

Fate intanto tostare leggermente mandorle nel forno caldo, in modo che si coloriscano appena, poi tritatele grossolanamente con un coltello e mettetele in una terrina con i canditi.

Appena le castagne saranno cotte, sbucciatele, pelatele accuratamente, passatele nello schiacciapate e lasciate ricadere il passato nella stessa terrina con le mandorle e i canditi. Unite lo zucchero, il liquore e il cacao, lavorando bene il composto con il cucchiaino di legno in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino bene tra loro.

Rovesciate il composto sul foglio d'alluminio, dategli forma cilindrica, avvolgetelo bene e mettetelo in frigo per tre ore circa.

Al momento di servire, toglie il foglio d'alluminio, disponete il rotolo su un vassoio e tagliatelo a fette piuttosto spesse. Riempite con la panna la tasca da pasticciere e decorate la superficie del rotolo.

Arrotolato di confettura di castagne

Ingredienti (per 8 persone):

6 Tuorli d'uovo; 250 gr. di zucchero in polvere; 60 gr. di fontina mescolata a 120 d di fecola; 6 albumi montati a neve fermissima; 6 cucchiaini di confettura di castagne; 2 cucchiaini di rum; 2 bustine di vanillina; 1 cucchiaino di burro fuso; 2 cucchiaini di zucchero cristallizzato.

- *Per il foglio di alluminio:* 1 noce di burro; 1 cucchiaino di fecola.

Con una frusta elastica sbattete, in una terrina, i tuorli d'uovo con lo zucchero in polvere montandoli bene: poi incorporatevi con leggerezza le due farine (mescolate insieme con la vanillina e passate al setaccio fine), facendole scendere poco per volta 'a pioggia', infine aggiungete gli albumi montati a neve fermissima.

Mescolate con cura, poi versate l'impasto su un foglio di alluminio, unto di burro e leggermente cosparso di fecola.

Lasciate cuocere in forno a 120 °C per quindici minuti, poi estraete il dolce e rovesciatelo sopra un largo tagliere spolverizzato di zucchero cristallizzato.

Mettete in una ciotola la confettura di castagne e amalgamatela con una cucchiainata di rum e il burro fuso. Disponete il composto a base di castagne sulla superficie della pasta morbida. Formate un rotolo stretto e fatelo scivolare su un piatto di servizio di forma rettangolare od ovale.

Lasciate raffreddare il dolce, a temperatura ambiente, almeno quattro o cinque ore prima di tagliarlo a fette.

Budino di castagne all'americana

Ingredienti (per 4-6 persone):

500 g di castagne; 4 uova; 5 crackers pestati; 3 cucchiaini di latte; 40 g di burro; 1 cucchiaino di zucchero; 1 e ½ di acqua; burro per ungere lo stampo; sale e pepe.

- *Attrezzatura:* uno stampo di ceramica da budino; un foglio di alluminio. Forno a 180°.

Fate bollire le castagne con la buccia in abbondante acqua leggermente salata: appena cotte sbucciatele ed eliminate con cura la pellicina, quindi passatele al passaverdure.

Raccogliete la purea ottenuta in una terrina, amalgamatevi i crackers che avrete pestato fino ad ottenere una polvere, trenta grammi di burro sciolto, il latte, lo zucchero e uno per volta i tuorli d'uovo. Amalgamate bene; montate a neve ben soda gli albumi e aggiungete anche questi. Condite il composto con un pò di sale, un pizzico di pepe e il burro rimasto.

Ungete lo stampo e versatevi il composto livellandone la superficie. Ricopritelo con un foglio di alluminio e passatelo in forno per trenta minuti circa. Togliete la carta d'alluminio e servite nello stesso stampo posto sopra un piatto di servizio.

Budino di castagne semplice

Ingredienti :

1 Kg di castagne, 4 uova, 200 gr. di burro, 180 gr. di zucchero, vainiglia in polvere, 1 bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale, pangrattato molto fine.

In una pentola, con acqua ed una presa di sale, cuocete le castagne sbucciate. Sgocciolatele ed eliminate la pellicina, quindi passatele fino ad ottenere una purea fine. In una terrina battete i tuorli d'uovo con lo zucchero ed un pizzico di vainiglia ; quando la crema si presenterà liscia e chiara, aggiungete il burro fuso (fate attenzione che non sia caldo) e, sempre continuando a mescolare, il passato di castagne. A parte montate a neve ferma gli albumi ed incorporateli alla crema di castagne rigirando il composto delicatamente. In ultimo aggiungete il lievito e amalgamate. Imburrate lo stampo da budino e spolverizzatelo di pangrattato, quindi versatevi la crema. In un tegame portate ad ebollizione dell'acqua e sistematevi lo stampo, quindi trasferite il tegame in forno già caldo. Il budino deve cuocere per un'ora circa, ma l'acqua nel tegame deve mantenere solo una lieve ebollizione per tutto il tempo. Quando sarà cotto (verificate con uno spiedino di legno che dovrà rimanere asciutto) sfornare su un piatto e decorate con panna montata e marron glacé.

Semifreddo di castagne e ricotta

Ingredienti :

1 Kg. di castagne, ½ Kg. di zucchero, ½ Kg. di ricotta, 100 gr. di burro, 50 gr. di cacao amaro, 100 gr. di canditi, 1 bicchierino di rhum, ciliegine candite.

Sbucciate e lessate le castagne, quindi spellatele e schiacciatele. Mescolate in un terrina il burro con 250 gr. di zucchero, aggiungete il cacao e la metà dei canditi e lavorate il composto con un cucchiaino di legno diluendolo con il rhum. A parte lavorate la ricotta con lo zucchero ed i canditi rimasti. In una teglia stendete prima uno strato della crema di castagne, poi tutta la crema di ricotta ed infine ancora castagne.

Guarnite con ciliegie e mettete in frigo per 3-4 ore.

Dolce gelato

Ingredienti (per 6 persone):

500 gr. di castagne secche; 150 g r. di burro; 150 gr. di zucchero a velo; 50 gr. di cacao; 6 cucchiaini di rhum; 12 amaretti; sale.

Tenere le castagne a bagno in acqua fredda per 12 ore, sbucciarle, cuocerle in acqua salata e passarle al passaverdura. Unire il burro, lo zucchero, il cacao e 2 cucchiari di rhum. Mescolare bene e suddividere il composto in tre parti . Porre in uno stampo uno strato di castagne, cospargendolo di amaretti sbriciolati e bagnati con il rimanente rhum. Ripetere questi due strati e terminare con uno di castagne. Lasciate il dolce in frigorifero per qualche ore poi, prima di servirlo, sformarlo e spolverizzarlo di cacao.

Gelato di castagne

Ingredienti:

gr. 200 di castagne, ½ litro di latte, 1 bustina di zucchero vanigliato, 5 tuorli d'uovo, gr. 200 di zucchero.

Sbucciate e lessate le castagne, quindi spellatele e schiacciatele.

Scaldare il latte con la bustina di zucchero vanigliato. Frustate i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungete il latte e, mescolando continuamente, fate addensare la crema a fuoco lento. Lasciate raffreddare e unite il passato di castagne. Mescolate bene e versate il tutto in una gelatiera.