

A close-up photograph of several chestnuts in their spiky, brown husks. The chestnuts are dark brown and have a smooth, glossy texture. The husks are covered in sharp, golden-brown spines. The background is a soft, out-of-focus brown, suggesting a forest floor.

Castagna

dal bosco alla cucina

Autori Vari

E-book - Edizione digitale Libricette.eu



CASTAGNA dal bosco alla cucina

Questo e-book è stato realizzato da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, in collaborazione con il blog SLELLY di Paola Uberti e gli autori che hanno gentilmente concesso le proprie ricette e immagini e che restano gli unici proprietari e responsabili dei propri contenuti.

Coordinamento editoriale: LIBRICETTE.eu

Grafica: Paola Uberti

www.libricette.eu

info@libricette.eu

L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale degli autori ed è riguardata dalla licenza Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia.

Pubblicazione senza scopo di lucro, distribuzione gratuita.

Le fotografie contenute in questa pubblicazione sono di proprietà degli autori ad eccezione di quelle alle pagine 1, 3, 6, 8, 12, 15, 33, scaricate dal sito pixabay.com, libere da copyright con licenza Creative Commons CC0.



PRESENTAZIONE DELL'OPERA

*Di Paola Uberti,
fondatrice di LIBRICETTE.eu*

Questo e-book, nato da un'idea di Silvia Leoncini, è frutto della mia collaborazione con l'autrice e con gli altri food blogger che fanno parte di **LIBRICETTE.eu, un progetto che ho creato partendo da un desiderio imprescindibile: comunicare.**

LIBRICETTE.eu è una famiglia composta da persone competenti che ogni giorno lavorano per arricchire le proprie conoscenze in fatto di enogastronomia di qualità, mettendole a disposizione dei lettori per **diffondere cultura** con il linguaggio dei cittadini.

CASTAGNA – DAL BOSCO ALLA CUCINA, è un'opera inedita che raccoglie contenuti culturali e ricette che spaziano dall'antipasto alla coccola della sera.

Frutto straordinario, delizioso e versatile, la castagna è una materia prima da utilizzare al naturale oppure in forma di prodotto derivato.

Pensate a quanti piatti si possono creare con la farina di castagne, con i frutti essiccati, con la crema di marroni o con i marron glacés: **c'è da perdere la testa e noi di LIBRICETTE.eu l'abbiamo fatto volentieri.**

Sono certa troverete quest'opera stimolante e ispirante come lo è stata per me.

Ringrazio dal profondo del cuore le persone che hanno permesso a questo e-book di nascere e prendere forma, arricchendolo di materiale straordinario.

Paolo Armando, La Tigre di Masterchef 4, che ha gentilmente concesso le sue ricette preparate in occasione della Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo.

Annarita e Piero, I Fotografi Ambulanti per le fotografie scattate in occasione della Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo 2015.

Silvia Leoncini per aver condiviso con me l'avventura della creazione di un'opera che ha molti significati, essendo nata in uno di quei momenti nei quali si ha bisogno di essere circondati da energia positiva.

Gli altri autori, **Monica Benedetto e suo figlio Nicolo', Monica Bergomi, Silvia De Lucas, Fernanda Demuru, Maria Antonietta Grassi, Roberto Leopardi e Monica Martino,** per il prezioso e insostituibile contributo che hanno dato, attraverso le loro ricette e immagini che, non dimentichiamolo mai, raccontano storie di lavoro, passione bruciante, emozione.

Buona lettura!

GLI AUTORI



Paola "Slelly" Uberti



Monica Benedetto
e Nicolo'



Monica Bergomi



Silvia De Lucas



Fernanda Demuru



Maria Antonietta Grassi



Silvia Leoncini



Roberto Leopardi



Monica Martino

CASTAGNA, AMORE MIO

Di Paola Uberti

Il mondo è pieno di bellezza. Una bellezza che riesce ad andare oltre drammi, orrori, ingiustizie e che resiste ad essi consolandoci e chiedendoci solo di essere vista, percepita, sentita.

Le materie prime che la natura mette a nostra disposizione e che possiamo utilizzare in cucina o assaporare al naturale, sono ambasciatrici di tale meraviglia.

Basta soffermarsi un attimo a pensare alle forme e ai colori dei frutti, a quanto sia stupefacente il miracolo di una gemma che diventa fiore e si trasforma in qualcosa che possiamo assaporare, abbandonandoci alle sensazioni che essa provoca in noi.

Ora, ditemi: non è la natura una mostra d'arte cui attingere ogni minuto di ogni singolo giorno?

Non è la cucina, che di questa arte fa un modo di tradurre la chimica in lirica, un "luogo" dove riposare stanchi pensieri, anime inquiete, cuori provati?

Prendete tra le mani una castagna e guardatela con attenzione.

Sentite la sua superficie liscia e setosa che fa da contrappunto a quella ispida del ricco che la conteneva, quasi a premiarvi per aver compiuto un piccolo sacrificio doloroso per giungere al frutto.

Osservate l'inebriante, elegante splendore dei marroni, delle terre bruciate e dei crema scuri che si avvicendano lungo le curve, descrivendo archi sottili che culminano in una vezzosa piumetta, morbida e vellutata.

Accogliete tra le dita una castagna che abbia ricevuto l'impetuoso bacio del fuoco: una caldarrosta bollente e profumata di legna arsa, con la sua buccia spaccata e annerita che lascia intravedere la polpa, come un diamante grezzo tra le crepe di una dura roccia.



Se il fuoco cuoce le castagne in un incontro furioso che genera scintille, sanguigni lampi di luce rossi e arancio e fumo odoroso, l'acqua, lentamente e dolcemente, ne ammorbidisce la polpa che si abbandona in un bagno che ha dell'onirico.

Sul corpo della castagna, figlia di un albero longevo e generoso come un patriarca benevolo, scorrono immagini di racconti e leggende popolari. Nel suo cuore che si arrende al calore si annidano i palpiti e le visioni che hanno generato poesie e passi letterari.

È davvero l'albero del pane, il castagno: sfama il corpo così come l'anima che brama emozioni.

Con questo e-book LIBRICETTE.eu e gli autori vogliono condividere con voi qualcosa che va oltre i ricettari.

Entrate con noi nella meravigliosa, seducente dimensione dei boschi silenziosi che ci offrono un frutto dalla stagione breve, capace di alimentare, anno dopo anno, desideri immutati.



Per te i tuguri sentono il tumulto
or del paiolo che inquieto oscilla;
per te la fiamma sotto quel singulto
crepita e brilla:

tu, pio castagno, solo tu, l'assai
doni al villano che non ha che il sole;
tu solo il chicco, il buon di più, tu dai
alla sua prole;

ha da te la sua bruna vaccherella
tiepido il letto e non desìa la stoppia;
ha da te l'avo tremulo la bella
fiamma che scoppia.

Scoppia con gioia stridula la scorza
de' rami tuoi, co' frutti tuoi la grata
pentola brontola. Il vento fa forza
nell'impannata.

Nevica su le candide montagne,
nevica ancora. Lieto è l'avo, e breve
augura, e dice: Tante più castagne,
quanta più neve.

Da *Il Castagno* di Giovanni Pascoli



MARRONE O CASTAGNA: CONOSCIAMO LA DIFFERENZA?

Di Silvia Leoncini

Spesso si trovano -in rete e nell'immaginario di ognuno- definizioni diverse, e perfino contrastanti, di che cosa sia un marrone rispetto alla "normale" castagna.

Senza volermi definire un'esperta, vi dico la mia, da proprietaria di un castagneto da frutto recintato, che funge meravigliosamente da giardino di casa.

Tento di elencare qui di seguito le definizioni più gettonate, cercando di spiegarvi **perché alcune sono vere ed altre no**.

Il marrone:

1. È una castagna più grossa del normale, ma null'altro di diverso
2. È semplicemente il frutto dell'albero innestato, mentre la castagna è il frutto di quello selvatico
3. Si trova solo in certe zone e il suo nome è una definizione IGP
4. Ha un contenuto di zuccheri maggiore rispetto alle castagne "normali"
5. È costituito all'interno da un seme (la "castagna" che noi mangiamo, privata della scorza) costituito da un pezzo unico, che non si divide in cottura perché non è inserzionato dalla pellicina.
Le statistiche dicono che il marrone ha meno del 12% di inserzionamento della pellicina all'interno della polpa: qui sta la differenza essenziale tra marrone e castagna!

6. Tolta la scorza scura, si spella facilmente mentre la castagna no.

7. È di forma ovoidale, mentre la castagna è fatta a goccia, con apice piuttosto evidente

8. È di color marrone scuro, ma striato di chiaro, mentre la castagna è completamente uniforme per colore

Ebbene, **sono sicuramente vere** le affermazioni dalla 3 alla 7: il marrone è di forma ovoidale, di colore marrone scuro striato, la sua polpa ha un contenuto di zuccheri maggiore, la pellicina che la riveste si toglie facilmente (il che semplifica la lavorazione), il seme interno è un pezzo unico (senza pellicine che lo dividano a metà), si trova solo in certe zone, che sono state catalogate in modo che i loro frutti potessero avere la denominazione IGP.

MA LA DIFFERENZA STA QUI: le affermazioni 1 e 2 non sono esatte.

1. Il marrone è una castagna molto grande, ma non tutte le castagne grandi sono marroni: la polpa del marrone, interna alla scorza scura, è un pezzo unico, mentre nelle castagne normali la pellicola che ricopre il seme si insinua al suo interno, fino a creare un diaframma che divide il seme in due parti.

Per questo con la castagna normale è difficilissimo fare i **marrons glacés**: cuocendo i frutti essi si dividono facilmente, cioè si rompono!

2. Non è vero che un castagno selvatico, se innestato, inizierà a produrre marroni.

Ad esempio, i miei alberi e tanti altri della zona di Frabosa Soprana, sono molto grandi (alcuni, a giudicare dalle dimensioni del tronco, sono almeno bicentenari, perché ci vogliamo i due o tre per abbracciarne la circonferenza), sono stati **innestati** a loro volta con castagni da frutto molto tempo fa, producono **castagne enormi** (come nella foto qui sotto) e **dolci**, ma **divise in due all'interno e con apice molto evidente e colore uniforme**.



Quindi abbiamo molti dei requisiti necessari, MA non produciamo marroni. Infatti la mia valle e quelle limitrofe non sono comprese nel territorio del marrone IGP.

La denominazione IGP per il marrone è nata proprio per questo: tiene conto di quelle **piccole** differenze che fanno la **grande** differenza finale tra le castagne Italiane che possono definirsi marroni (tra di esse vi sono quelle di Chiusa Pesio in provincia di Cuneo) e le altre ottime castagne.

Spero di aver contribuito a **non aumentare** la nebulosità delle informazioni, cari amici!

E ricordate: la castagna, ricca di principi nutritivi, non si mangia solo arrostita o lessata.

è ottima stufata con rosmarino e cipolla, come contorno, oppure in una vellutata, accoppiata alle mele verdi e acidule, o anche negli arrosti. provatela, con fantasia!

L'ALBERO DEL PANE

Di Maria Antonietta Grassi

".....nelle montagne dove si raccoglie poco grano, si seccano le castagne su grate al fumo e poi si mondano e se ne fa farina che valentemente supplisce per farne pane."

L'erbario novo" di Castore Durante (XVI° sec.)

Nelle dolci colline troviamo tutto il fascino dei castagneti e, in autunno, un tripudio di colori dalle calde tonalità rosso-aranciate che in inverno lasciano il posto allo splendore del bianco. I rami degli alberi si spogliano e rendono il paesaggio fatato, simile a un quadro di Dalì, permeato da un indefinibile mistero. Non sono solo belli da vedere questi castagneti, ma hanno sfamato intere generazioni e, nel corso degli anni, si è creata una vera e propria civiltà che ha prodotto tradizioni, sviluppato usi, tecniche agrarie e lavori fortemente legati a quest'albero.

Il castagno o "albero del pane" come fu definito da Senofonte nel IV secolo a.C. è originario dell'Asia Minore e della Grecia: si è diffuso in Italia grazie agli Etruschi e cresce spontaneamente nella fascia climatica del Mediterraneo, dalla Turchia ai Balcani, alla penisola Iberica, sulle coste del Magreb, dall'Italia alla Francia.

Furono gli ellenici i primi a sviluppare la coltivazione e a selezionare le varietà di castagne pur considerandole inizialmente come una sorta di ghianda.

Utilizzavano questo nutriente frutto per preparare le pietanze più disparate, come il pane nero di Sparta, sfarinate, minestre. **Greci, Ebrei e Fenici con i loro commerci lo diffusero in tutto il bacino Mediterraneo.**

Plinio racconta come i romani preparavano con la farina di castagne un pane particolare di cui si cibavano le donne durante le feste in onore di Cerere, periodo in cui era vietato per loro il consumo di cereali.

Apicio ci suggerisce invece di cucinarle nel tegame con aceto, miele, spezie ed erbe aromatiche, ma presso i latini erano prevalentemente cucinate sulla fiamma diretta, nel latte, o sotto la cenere.

Durante il Medioevo furono gli ordini monastici a sviluppare la coltivazione rimboscando aree pedemontane e perfezionando la conservazione delle castagne. Nacque il mestiere di "castagnatores" svolto da contadini specializzati nella raccolta e nella lavorazione.

Le castagne divennero così l'alimento principale per gli abitanti delle montagne e per questo motivo erano considerate un cibo plebeo, ma **nel dodicesimo secolo s'iniziò a selezionare le qualità eccellenti**, più grosse e preziose da destinare a un consumo elitario, i cosiddetti "marroni".

Nel 1700 il marrone glassato (marron glacé) raggiunse un grande successo presso i ceti più abbienti, talmente grande da giunger intatto fino a noi.

Dimenticati i giorni bui delle carestie e della fame, oggi, per fortuna, la castagna non ha più la funzione sostitutiva del pane ma ha assunto un ruolo voluttuario.

Questo frutto gustoso ben si presta a innumerevoli preparazioni, più o meno elaborate, ma è comunque il compagno ideale di un buon bicchiere di vino rosso da consumare nelle uggiose serate d'autunno e in quelle gelide d'inverno, magari seduti davanti all'allegro fiammeggiare di un camino in compagnia di amici con cui parlare dei tempi andati...



I FOTOGRAFI AMBULANTI

Vi presentiamo con piacere I Fotografi Ambulanti: la loro filosofia è la stessa dei vecchi fotografi che con un carretto e la macchina fotografica girovagavano per le città alla ricerca di immagini: scattare al Nord per mostrare al Sud, **creando uno scambio continuo di idee ed emozioni veicolate dalle immagini.**

Annarita e Piero, fotografi motociclisti, collaborano con moltissimi Comuni ed Enti Pubblici della Penisola come fotografi ufficiali, tra cui Cuneo, a proposito della **Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo** e di altre manifestazioni di rilievo.

Dedizione al lavoro e passione: non badano mai all'orario e a quante foto scattare, senza risparmiarsi, e questa è sicuramente la chiave del loro successo.

Ma la loro presenza è molto più capillare ancora: lavorano con Alta Roma e stanno progettando **bellissime iniziative per il nuovo anno.**

Recentemente sono stati ospiti in Kwait con una loro mostra che ha riscosso molto successo, frutto di **scambio culturale** tra il governo locale e quello italiano.

<http://www.fotografiambulanti.it>



LA FIERA NAZIONALE DEL MARRONE

DI CUNEO



CUNEO
14
15-16
OTTOBRE
2016

La Fiera Nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla diciottesima edizione, è una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, **vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio cuneese**.

È un po' anche il social network d'antan, perché se cerchi qualcuno in quei giorni è lì che lo trovi, in piazza Galimberti e nelle strade limitrofe, magari con accompagnamento di ghironda. La distinguono gli stand di eccellenza che presentano il territorio Cuneese e la voglia di aprirsi al mondo della rete che, da due anni, ha avviato in Fiera un nuovo filone fatto di **convegni, eventi, cooking show**.

Sono entrati in gioco i food blogger grazie alla collaborazione tra Silvia Leoncini – La Masca in Cucina – e le istituzioni e si è raggiunta la consapevolezza degli operatori che internet può portare la Fiera lontano, perché con un click siamo tutti ambasciatori del nostro territorio. In quest'ottica moltissimo hanno fatto, insieme al **Comune di Cuneo**, **Confcommercio** e **Conitours** con la novità 2016: la tenso struttura del **Palamarrone**, sotto il quale si sono svolti eventi graditi e dinamici che hanno rimbalzato a lungo in rete.



PAOLO ARMANDO

La tigre di MASTERCHEF 4



Per le Edizioni 2015 e 2016, la **Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo** ha potuto offrire due cooking show di eccellenza che univano le competenze indiscusse di **Paolo Armando, la Tigre di Masterchef 4**, a quelle delle note food blogger Silvia Leoncini (La Masca in Cucina), Silvia de Lucas Rivera e Manuela Oliveri, in Piazza Galimberti e al Palamarrone.

Ecco anche per voi le
esclusive ricette ideate
da Paolo Armando.

ANTIPASTO DI GAMBERI, CASTAGNE, LARDO E PORRI CARAMELLATI

di Paolo Armandò



INGREDIENTI PER 25 DEGUSTAZIONI CIRCA

- ❖ 25 gamberoni
- ❖ 25 fette di lardo tagliate sottili
- ❖ 40 castagne circa già lessate e spelate
- ❖ 2 porri
- ❖ Aceto balsamico
- ❖ Olio
- ❖ Timo

PROCEDIMENTO

Pulire i gamberoni eliminando le teste, il carapace e l'intestino.

Tritate al coltello le castagne bollite e spellate.

Fare aderire il trito di castagne sui gamberoni puliti. Avvolgerli nelle fette di lardo.

Tagliare a rondelle sottili i porri.

Stufarli in padella con olio per pochi minuti.

Al termine aggiungere qualche goccia di aceto balsamico, mescolare e fare andare ancora 30 secondi.

Cuocere i gamberi in forno a 180° per circa 5 minuti oppure ripassarli in padella.

Servire con i porri al centro e sopra i gamberi, aggiungere qualche foglia di timo e un giro di olio.

RISOTTO ALLE CASTAGNE E CRUDO IGP CON CASTELMAGNO DOP

di Paolo Armando



INGREDIENTI PER 25/30 DEGUSTAZIONI CIRCA

- ❖ 5 litri di brodo vegetale (già pronto)
- ❖ 600 gr di riso carnaroli o vialone nano
- ❖ 300 g di Castelmagno DOP
- ❖ 15 fette di crudo
- ❖ 30 castagne circa già lessate e pelate
- ❖ 2 scalogni
- ❖ 150 gr di burro
- ❖ 200 gr di parmigiano
- ❖ Olio
- ❖ Rosmarino
- ❖ Sale

PROCEDIMENTO

Fare bollire il brodo.

Tritare lo scalogno finissimo.

Soffriggere lo scalogno in olio.

Tostare il riso.

Portare a cottura il riso con il brodo e il sale.

A circa metà cottura, aggiungere le castagne sbriciolate.

Al termine, aggiungere il crudo a listarelle e mantecare con burro e Castelmagno sbriciolato.

All'onda!!!

Servire il risotto decorandolo con rosmarino e eventualmente crudo e rosmarino.

RISOTTO ALLE NOCCIOLE E CASTAGNE CON CREMA DI PEPERONI E ERBETTE

di Paolo Armando



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 280 gr di riso Carnaroli
- ❖ 100 gr di castagne lessate
- ❖ 100 gr di nocciole
- ❖ 1 peperone rosso
- ❖ 1 peperone giallo
- ❖ 1 scalogno
- ❖ brodo vegetale non salato
- ❖ 50 gr di burro
- ❖ 100 gr di parmigiano
- ❖ sale
- ❖ erbe: timo o santoreggia o basilico rosso

PROCEDIMENTO

Stufare separatamente il peperone giallo e quello rosso tagliati a falde con scalogno, olio e brodo vegetale; al termine frullare separatamente con poco olio EVO, inserire in due biberon da cucina e tenerli in caldo.

Preparare il risotto facendo tostare il riso in poco olio, aggiungere il brodo a poco a poco mescolando continuamente e regolando di sale ogni volta che si aggiunge.

A metà cottura aggiungere le nocciole rotte con un batticarne, e verso la fine aggiungere le castagne.

Spegnere, fare riposare 2 minuti, aggiungere il parmigiano e il burro freddo e tagliato a dadini e mescolare vigorosamente per circa 30 secondi.

Fare riposare un paio di minuti.

Impiattare mettendo il risotto al centro, decorare con le due creme di peperoni creando delle strisce con il biberon e finire con le erbette tritate.

TORTELLI DI PATATE RIPIENI DI CASTAGNE E CAVOLO VIOLA CON CREMA DI ZUCCA E TIMO

di Paolo Armando



INGREDIENTI PER 25/30 DEGUSTAZIONI CIRCA

- ❖ 300 gr di patata già lessata con la buccia
- ❖ 45 gr di fecola
- ❖ 45 gr di farina 00
- ❖ 20 castagne lessate e pelate
- ❖ 400 g di polpa di zucca lessata
- ❖ Pepe
- ❖ 30 gr di acqua
- ❖ timo tritato

PROCEDIMENTO

Ripieno: mescolare le castagne tritate con l'erba cipollina tritata finissima.

Passare le patate allo schiacciapatate.

Amalgamare alle patate la farina e la fecola, regolare di sale, far raffreddare.

Stendere sottile con il matterello sul tagliere infarinato.

Creare dei dischi, mettere al centro un po' di ripieno, chiudere a tortello.

Mettere nel bicchiere del frullatore a immersione la zucca con olio e sale e frullare, mantenendo in caldo.

Cuocere i tortelli in acqua bollente salata. Quando vengono a galla metterli nella boule e condirli con la crema di zucca e un po' di timo tritato.

PAVÉ DI SEPPIA AUTUNNALE

di Paolo Arando



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ❖ 400 gr di seppia
- ❖ 120 gr di panna
- ❖ 200 gr di piselli
- ❖ 200 gr di broccoli
- ❖ 200 gr di castagne lessate
- ❖ 100 gr di guanciale
- ❖ un cespo di radicchio
- ❖ 1 melograno
- ❖ 30 gr di acciughe sott'olio
- ❖ brodo vegetale
- ❖ 1 scalogno
- ❖ olio EVO
- ❖ aglio

Decor:

- ❖ spaghetti
- ❖ riso venere nero
- ❖ olio di semi

PROCEDIMENTO

Pulire le seppie e separare la sacca dai tentacoli e dalle alette; frullare la sacca con la panna, dividere il composto in quattro parti e stenderlo a 1 cm di altezza su un foglio di carta forno dando una forma rettangolare; chiudere con un altro foglio e fare cuocere a vapore per 4 minuti.

Saltare in padella con olio e aglio i tentacoli fino a cottura, eventualmente aggiungendo poco brodo o acqua.

Stufare i piselli in padella con un trito di scalogno e il brodo vegetale; al termine frullare aggiungendo un cucchiaino di olio EVO e aggiustare la consistenza a salsa aggiungendo il brodo vegetale.

Regolare di sale e tenere qualche pisello da parte.

Stufare in padella i broccoli con olio, aglio, le acciughe e il brodo.

Quasi al termine della cottura aggiungere le castagne, salare e tenere da parte.

Tagliare a julienne il radicchio e condirlo con il succo del melograno e qualche seme.

Impiattare il pavé di seppia alla base del piatto, inserire sopra i broccoli e le castagne, mettere la crema di piselli ai lati e il radicchio.

Decorare con i piselli tenuti da parte, spaghetti cotti e fritti nell'olio e con cialde di riso venere.

Per le cialde cuocere il riso in acqua, frullare con poco olio, stendere sottilissimo su carta forno unta e cuocere in forno a 120° per una decina di minuti fino a che la cialda si stacca dalla carta.

FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA CON CIPOLLINE E CASTAGNE CARAMELLATE

di Paolo Arando



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 1 filetto di maiale da 600 gr
- ❖ 200 gr di cipolline borratane
- ❖ 200 gr di castagne lessate
- ❖ 300 gr di gorgonzola
- ❖ senape
- ❖ 30 cl di aceto balsamico
- ❖ 30 gr di zucchero
- ❖ Olio
- ❖ Gherigli di noce per decorare

PROCEDIMENTO

Parare il filetto di maiale e massaggiarlo con la senape su ogni lato; coprirlo con pellicola e farlo marinare in frigo per almeno un'ora.

In una padella unta di olio mettere uno strato di cipolline, coprirle con acqua, aceto balsamico e zucchero, coprire e portare a cottura muovendo la pentola di tanto in tanto.

Al termine della cottura inserire le castagne e amalgamarle con delicatezza. Tenere da parte in caldo.

Sciogliere il gorgonzola a bagnomaria e tenere in caldo.

Tagliare il filetto a fette spesse circa 3 cm e cuocere in padella con olio caldo.

Impiattare con il gorgonzola al fondo, il filetto al centro, le cipolline e le castagne caramellate a lato.

Decorare con gherigli di noce.

Si spadella e si spignatta...

RAVIOLI DI PASTA LIEVITATA FRITTI RIPIENI DI CASTAGNE, PANCETTA E RASCHERA

di Paolo Armando



INGREDIENTI PER CIRCA 25 DEGUSTAZIONI

- ❖ 200 gr di farina 0
- ❖ 5 gr di lievito di birra
- ❖ 100 gr di acqua
- ❖ 10 gr di olio
- ❖ 5 gr di sale
- ❖ 50 gr di castagne lessate
- ❖ 40 gr di pancetta a fette
- ❖ 100 gr di Raschera
- ❖ 1 lt di olio di semi

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con il lievito di birra sciolto in poca acqua dal totale, l'olio, il sale e la restante acqua.

Fare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio.

Tritare le castagne, la pancetta, il formaggio Raschera e amalgamare insieme per creare il ripieno.

Stendere a 0,5 cm di spessore la pasta lievitata con il matterello, spolverando di farina e dividerla in due parti uguali.

Prendere un cucchiaino di ripieno e metterlo sulla pasta, proseguire tenendo le distanze.

Chiudere con la restante parte di pasta e chiudere a raviolo aiutandosi con la rotellina dentata per pasta fresca.

Fare riposare per almeno un'ora.

Scaldare l'olio di semi in una padella a bordi alti fino a 170° e tuffare i ravioli.

Farli friggere per un minuto circa fino a doratura color nocciola chiaro, girandoli una volta.

Servirli caldissimi in un cartoccio.

PANCAKE DI FARINA DI CASTAGNE CON PERE CARAMELLATE E CASTAGNE SCIROPPATE

di Paolo Armando



INGREDIENTI PER 20 PANCAKES CIRCA

- ❖ Farina di castagne 125 gr
- ❖ Farina 00 125 gr
- ❖ 4 uova
- ❖ 30 gr di zucchero
- ❖ 400 ml di latte
- ❖ 50 grammi di burro
- ❖ 2 bustine di lievito per dolci
- ❖ Sale
- ❖ Olio

Per accompagnare:

- ❖ castagne sciroppate e pere caramellate q.b.

PROCEDIMENTO

Dividere i tuorli dagli albumi.

Mescolare i tuorli con il latte e il burro fuso, poi aggiungere le farine setacciate e il lievito.

Montare gli albumi a neve con lo zucchero e un pizzico di sale e aggiungerli al composto fatto prima.

Cuocere in una padella unta di burro un mestolo alla volta.

Servire i pancake con le pere caramellate e le castagne sciroppate (ved. ricetta a pagina 147) .



Le ricette degli autori

C'è un frutto rotondetto
di farina ne ha un sacchetto,
se la mangi non si lagna
questo frutto è la castagna.
La castagna in acqua cotta,
prende il nome di ballotta.
Arrostita e profumata,
prende il nome di bruciata.
Se la macino è farina:
dolce, fine, leggerina;
se la impasto che ne faccio?
un fragrante castagnaccio

Anonimo



GLI ANTIPASTI



DI MARE, ORTI E BOSCHI INSALATA DI CAVOLFIORI E CASTAGNE CON ARINGA AFFUMICATA E MIRTILLI ROSSI

Autore: Paola Uberti
Blog: [SLELLY](#)



Nella cucina si nascondono migliaia di linguaggi e significati che la rendono un universo in moto perpetuo e in continua espansione. Uno di essi, che sa di autentico prodigio, è la capacità di unire, in un inno alla reciproca conoscenza che diventa fusione, poi nuova creazione, elementi caratterizzati e caratterizzanti.

Così, in un'insalata autunnale possono giustapporsi mare, campagna e montagna, quindi acqua salmastra, orti e boschi.

Ognuno con le sue caratteristiche, ognuno con la sua forza evocativa, questi elementi si serrano, gli uni con gli altri, in uno stretto abbraccio che permette alle individualità di mantenersi inalterate e, contemporaneamente, di partecipare a una visione corale che è insieme di odori e sapori.

Da un orto umido d'autunno arriva un candido cavolfiore macchiato di intensi bruni dopo che ha ricevuto il bacio del calore di una padella.

Da un mare freddo, tra la sonorità delle onde e il silenzio delle profondità pervase dalle correnti, giunge la polpa soda e intensamente aromatica di un'aringa che ha conosciuto l'eleganza misteriosa di un fumo odoroso.

Da un bosco che è un tempio dove non è l'incenso, ma sono funghi, foglie fradice e muschi a emanare profumi mistici, escono castagne dolci e pastose e mirtilli che, privati dell'acqua, avvizziscono gioiosamente per concentrare il loro sapore acidulo e il sottofondo zuccherino.

Bastano poche lacrime di oro verde, l'olio extravergine di oliva, e la sferzata seducente del pepe per rifinire e percepire il carattere di tutti i protagonisti.

Se, per natura, gli ingredienti hanno molto da dire e da dare, chi prepara un piatto, con umiltà e rispetto, deve lasciarli esprimere.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- ❖ 8 cime di cavolfiore medie
- ❖ 10 castagne precedentemente lessate e private di buccia e pellicina interna
- ❖ 50 grammi di filetti di aringa affumicata
- ❖ Alcuni mirtilli rossi disidratati
- ❖ 3 cucchiai di olio + un po' per rifinire il piatto
- ❖ Alcune gocce di aceto di vino rosso
- ❖ Pepe nero macinato al momento q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola verso un po' di acqua bollente, aggiungo alcune gocce di aceto di vino rosso e una piccola manciata di mirtilli rossi disidratati.

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso le cime di cavolfiore per circa 7 minuti o fino a quando sono morbide ma ancora piuttosto croccanti.

Prelevo delicatamente le cime con un mestolo forato e le sistemo in uno scolapasta.

In una larga padella riscaldo i tre cucchiai di olio avendo cura di non farlo fumare.

Aggiungo le cime di cavolfiore che faccio abbrustolire leggermente da tutti i lati, su fiamma media.

Trasferisco su carta da cucina per eliminare l'eccesso di olio e tengo in caldo.

Trito finemente i filetti di trota affumicata.

Lucido le castagne spennellandole con poco olio.

Scolo e tampono con carta da cucina i mirtilli rossi.

Dispongo gli ingredienti nei piatti individuali alternandoli.

Rifinisco il tutto con un filo di olio e una macinata di pepe.

INSALATA RICCA INVERNALE CON INDIVIA BELGA GRIGLIATA, CASTAGNE E NOCI

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

INGREDIENTI PER TRE BARATTOLI MEDIO-PICCOLI

- ❖ 3 ciuffi di indivia belga tagliati in 4 spicchi
- ❖ 24 castagne, lessate e private della pellicina interna
- ❖ 1 manciata di gherigli di noci
- ❖ 2 cucchiari di panna liquida
- ❖ sale fino e sale grosso, pepe, olio, aceto balsamico q.b.
- ❖ facoltativo: cubetti di formaggio o di bresaola, oppure speck arrostito e crostini di pane

Oggi insalata ricca invernale con indivia belga grigliata, castagne e noci...poi se volete, aggiungete formaggio di alpeggio, o bresaola a cubetti, o anche speck arrostito, se non siete vegetariani!

È un ottimo antipasto, non solo un contorno ricco.

Dovete sapere che io sono una specie di capretta, che mangia l'insalata scondita: divoro ogni tipo di erba (ma non sono vegetariana) e la mangio così com'è : lavata e basta.

L'indivia belga, poi, trema al mio passaggio, perché ne faccio fuori 2 o 3 cespi al giorno, mangiata direttamente in mano, come una banana.



Pensate che me ne sono portata un chilo e più in Austria, la settimana scorsa, perché avevo paura di non trovarla...del resto, non mangio frutta, e la belga sopperisce egregiamente.

Mio marito invece preferisce le insalate condite e molto varie, con aggiunta di ingredienti come formaggio, noci, crostini, semi di sesamo. In inverno, poi, preferisce la verdura cotta, e così oggi ha grigliato metà delle mie riserve segrete di belga, confezionando un antipasto/contorno delizioso (anche se mettere al rogo la mia indivia è stata un'azione riprovevole!).

PROCEDIMENTO

Grigliare l'indivia tagliata a spicchi sulla bistecchiera cosparsa di sale grosso, ma non oliata.

Nel mixer frullare metà delle castagne e delle noci con sale, pepe, olio, panna liquida e un goccio di aceto balsamico, in quantità bastevoli ad ottenere una salsina piuttosto cremosa e piuttosto densa.

Sistemare nel piatto di portata gli spicchi di verdura a raggiera, creando un incavo centrale nel quale versare la salsina di castagne e noci.

Spargere sopra al piatto le restanti castagne e noci, irrorando di olio extravergine di oliva.

Servire accompagnando, da parte, con crostini di pane, cubetti di formaggio e di bresaola, o speck arrostito.

Spegnere il gas e, lasciando le castagne nell'acqua calda, appena è possibile tuffarci le mani dentro (coi guanti di gomma!) estrarle una ad una e spellarle: se le lasciate raffreddare troppo, poi è difficile pulirle ed inoltre si rompono.

In una casseruola media rosolare in olio una cipolla finemente tritata assieme all'aglio, aggiungendo (se non siete vegetariani) la pasta di salsiccia.

Aggiungere le castagne, rimescolando bene, e i due rametti di erbe aromatiche.

Salare, pepare, sfumare con un bicchierino di vino bianco e, quando questo sarà evaporato, continuare la cottura aggiungendo del brodo vegetale, ma soltanto lo stretto necessario, volta per volta, a far sì che le castagne non brucino sul fondo della pentola: il fondo di cottura deve restare piuttosto denso e non assomigliare ad un brodo.

Controllare la cottura e, quando vi piace, spegnere.

Un secondo giro di pepe ci sta bene!

CASTAGNE AL LARDO

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)



PROCEDIMENTO

Fate bollire le castagne per 30-35 minuti (a seconda delle dimensioni) nell'acqua con le foglie di alloro, pelatele (da tiepide è più facile) e mettetele nel miele.

Disponete le fettine di lardo sul piatto e adagiate le castagne con il miele.

Accompagnate con fette di pane toscano (senza sale) tostate.

Buon appetito!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 500 gr di castagne
- ❖ 100 gr di miele d'acacia
- ❖ 2 etti di lardo d'Arnad
- ❖ 2 foglie d'alloro



I PRIMI



AUTUNNO CREMOSO
CREMA DI CAVOLO VIOLA
CON CASTAGNE E PROVOLA AFFUMICATA

Autore: Paola Uberti
Blog: [SLELLY](#)



Penso al sapore delle castagne lessate e la mia mente, percorrendo un cammino lastricato di interpretazioni, storia, associazioni sensoriali personali, mi porta al burro. Quello vero, quello buono, quello in cui si sente l'odore della montagna e il calore dell'animale che ha donato il suo latte.

Rifletto sulla sensazione che provo quando mordo questi straordinari frutti, nati da fieri alberi che sono l'ossatura stessa di un bosco. Luogo che è maschio e femmina al contempo, luogo che genera vita, che offre riparo o nascondiglio, che è selva di colonne di legno e foglie, metafora perfetta delle anime agitate dalla creatività.

Quante sensazioni mi doni, piccola, dolce castagna: ferisci le mie le dita con il tuo riccio, non sarà dolore quello che proverò, ma piacere dell'attesa. Starò compiendo un sacrificio per poter vivere la tua grandezza di frutto che sa sfamare, nutrire, deliziare.

Tu sei storia e sei leggenda. Sei prosa e sei poesia. Sei cibo del popolo e delle tavole sontuose.

Tu, castagna, sei un tesoro che la natura, la stessa che dà vita a me, ha celato sapientemente sotto aculei, bucce coriacee e pelli vellutate, per rendere ancora più fulgida la luce del tuo svelamento.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- ❖ 300 grammi di cavolo viola
- ❖ 60 grammi circa di provola affumicata fresca
- ❖ 40 grammi di cipolla bionda
- ❖ 8 castagne precedentemente lessate e private della buccia e della pellicina interna
- ❖ 1 cucchiaio abbondante di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- ❖ Un pizzico di zucchero di canna
- ❖ 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva + un po' per rifinire il piatto
- ❖ Sale q.b.
- ❖ Pepe nero macinato al momento q.b.

PROCEDIMENTO

Affetto finemente la cipolla sbucciata e la sistemo in una larga padella assieme a un cucchiaio di olio e allo zucchero di canna. Unisco un po' di sale e una macinata di pepe e porto la padella su una fiamma dolce.

Copro la padella e stufo la cipolla a fiamma bassa fino a quando è morbida e trasparente.

Nel frattempo riduco il cavolo a strisce sottili, poi lo trito grossolanamente.

Unisco il cavolo alla cipolla stufata, alzo la fiamma e faccio insaporire per due minuti, mescolando.

Aggiungo acqua calda in quantità tale da non coprire l'ortaggio. Mescolo, copro nuovamente la padella, riduco la fiamma e cuocio per circa 7 minuti o fino a quando il cavolo è molto morbido.

Nel frattempo trito la provola affumicata non troppo finemente e la tampono con carta da cucina per eliminare l'eccesso di liquido.

A cottura ultimata, trasferisco il cavolo viola nel bicchiere del frullatore assieme al fondo di cottura e al Parmigiano Reggiano grattugiato. Aziono la macchina ad alta velocità per ottenere una crema piuttosto densa. Assaggio per regolare di sale e pepe se necessario.

Trasferisco la crema di cavolo viola nei piatti individuali e la cospargo con la provola tritata.

Distribuisco tre castagne sbriciolate sulla superficie della crema e pongo una castagna intera al centro del piatto.

Rifinisco il tutto con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe prima di servire.

ZUPPA AUTUNNALE A METRI ZERO: CASTAGNE, PORRI, FUNGO PORCINO...A FRABOSA SI PUÒ

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



Qui da me oggi nevischia e siamo tutti preoccupati perché il proverbio dice che “se fioca sla foja / l’invern da nen noja”, il che tradotto in termini sciistici significa niente neve a Natale: è solo un proverbio contadino, ma proprio per quello ci azzecca quasi sempre.

Che fare, se non buttare legna nel camino e preparare un comfort food con castagne, porri selvatici e funghi.

Conoscete il porro selvatico?

È una specie particolare che cresce in zone ben definite come l’Appennino di Aulla e la zona di Carrara, ma per pura combinazione (o magari arrivato al seguito di qualche pianta che mi hanno regalato gli amici e ho messo a dimora gli anni scorsi) ne ho scoperto una piccola piantagione accanto all’orto.

Sulle prime -era agosto- mi sono detta “Che cosa sono queste erbacce?” e stavo per strapparle, poi ho deciso di concedere loro una seconda chance e ho visto che stavano buttando un fiore che sembrava una via di mezzo tra la cipolla e il porro. Morale: complice la quota montana (lo chalet è a 1000 m) ci hanno messo un po’ a maturare e due giorni fa abbiamo raccolto i piccoli porri selvatici che vedete nella foto.

Sembrano dei cipollotti, a dirla tutta, ma il sapore è una via di mezzo: sono profumatissimi e la parte verde è davvero verdissima.

Alcuni -a dir il vero- credono davvero di essere delle piccole cipolle!

Pensando pensando, abbiamo deciso di comporre una vellutata che si è rivelata deliziosa, economica e davvero a chilometri zero.

Eccovela, da provare in ciotole da consommé con, se volete, un cucchiaino di Porto per completare.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- ❖ 12 castagne lessate e private della pellicola interna
- ❖ 2 porri selvatici
- ❖ 2 foglie di fungo porcino secco (sono a chilometri zero anche questi, raccolti dietro casa, ma lo scorso anno!)
- ❖ 1 tazza di brodo vegetale e 1/2 tazza di latte
- ❖ burro, sale, pepe e un mazzetto di erbe aromatiche costituito da 1 rametto di rosmarino, due foglie di salvia e 1 foglia di Erba di San Pietro (anche queste crescono direttamente sotto il castagno accanto al forno!)

PROCEDIMENTO

Lessate le castagne e privatele della pellicola interna.

Rosolate nel burro la parte bianca dei porri selvatici ben affettata sottile insieme al mazzetto di erbe aromatiche debitamente tritato e alle foglie di fungo porcino spezzettate con le mani (non occorre nemmeno farli rinvenire in acqua: se son belli secchi sbriciolateli e poi rinverranno nella pentola).

Aggiungete le castagne (tenetene due intere da parte come decorazione, se volete) e rosolate ancora.

Aggiungete il brodo e il latte e fate consumare un pochino (circa 10 minuti).

Frullate tutto col frullatore a immersione.

Portate alla cremosità voluta cuocendo ancora un po' oppure aggiungendo un goccio di brodo o di acqua o anche di latte.

Salate, pepate e servite con la parte verde dei porri selvatici tritata finissima e aggiunta negli ultimi minuti alla cottura, in modo che non perda il colore e la croccantezza.

MINESTRA CON CASTAGNE E SALSICCIA

Autore: Fernanda Demuru
Blog: [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#)



Il Leccapentole... e le sue Padelle

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 200 gr di castagne
- ❖ 250 gr di salsiccia
- ❖ 2 cipolle
- ❖ 3 carote
- ❖ 50 gr di pomodorini in scatola di alta qualità
- ❖ 2 gambi di sedano
- ❖ 2 patate
- ❖ 1 rametto di prezzemolo
- ❖ 1 rametto di rosmarino
- ❖ olio EVO, sale, pepe nero q.b.
- ❖ Pasta per minestra a piacere (30 – 40 gr a porzione), oppure crostini

Con l'arrivo della stagione fredda le minestre, piatto tipico tra le nostre tradizioni e dalle mille varianti, sono quasi all'ordine del giorno. Così calde e fumanti riscaldano il corpo e il cuore.

Nascono come piatto povero contadino preparato con le sole verdure, arricchito con pane secco o raffermo.

PROCEDIMENTO

Sgusciare la castagne, eliminare parte della pellicina e tritare grossolanamente.

A parte mondare e lavare le verdure, sfogliare rosmarino e prezzemolo e tritare, sempre grossolanamente (con il robot utilizzare la funzione pulse).

Liberare la salsiccia dal budello.

In una pentola capiente versare un filo d'olio e le verdure tritate, mescolando rosolare a fuoco dolce per circa 5 minuti (risulteranno lucide ed avranno perso un po' del loro volume).

Aggiungere la salsiccia sbriciolata e le castagne tritate. Mescolare e lasciare insaporire per altri 4 – 5 minuti. Aggiungere 1700 ml di acqua bollente e sale q.b. Proseguire la cottura per circa 60 minuti.

A cottura ultimata, per rendere leggermente più cremosa la minestra, con il frullatore a immersione frullare per pochissimi secondi. Aggiungere la pasta e portare a cottura.

Servire la minestra ben calda, spolverata con pepe nero.

VELLUTATA DI CASTAGNE E MELE GRANNY SMITH

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- ❖ 36 castagne, private del guscio marrone, lessate e private della pellicina interna.
- ❖ 1 scalogno
- ❖ 1 patata media oppure 2 piccole
- ❖ 1 mela Granny Smith
- ❖ burro, acqua, panna liquida, rosmarino tritato, sale e pepe q.b.

La mia amica Rosanna, che ha studiato in Svizzera per un lungo periodo, mi ha suggerito una ricetta deliziosa per una vellutata dal sapore particolare, cremoso e nello stesso tempo fresco, grazie all'acidulo della mela: la vellutata di castagne e mele Granny Smith, un piatto mitteleuropeo da provare.

Perché la frutta non è solo da fuoripasto, finepasta o dolce... provare per credere!

La Granny Smith, poi, bellissima per il suo color 'verdemela' brillante, è particolarmente adatta a preparazioni con un piccolo retrogusto acidulo.

Questa vellutata vi piacerà, sarà elegante da servire e farà parlare i commensali.

PROCEDIMENTO

Lessare le castagne e privarle della pellicina pelosa che le ricopre.

Lessare anche le patate in un altro pentolino.

In un padellino soffriggere nel burro una mela Granny Smith tagliata a cubetti (conservatene un cucchiaino da parte), salandola leggermente.

Nella pentola destinata alla vellutata soffriggere in un pochino di burro lo scalogno tritato, poi saltarci dentro le castagne cotte e le patate lessate e scubettate, salando.

Aggiungere le mele soffritte, mescolare bene e aggiungere di acqua e panna liquida, quanto basta (direi più o meno 2 bicchieri di acqua calda e 1/2 vaschetta di panna) per continuare la cottura.

Frullare col mixer ad immersione, regolare il sale e il pepe ed aggiungere il rosmarino tritato, proseguendo la cottura per alcuni minuti, fin che la vellutata non abbia raggiunto la consistenza giusta e i sapori non siano ben mescolati tra loro.

Se la crema è troppo densa, allungatela!
Se è troppo lunga, prolungate la cottura.

Impiattare ponendo al centro di ogni ciotola alcuni cubetti della mela cotta che si era tenuta da parte.

RISOTTO CON CASTAGNE E TARTUFO NERO

Autore: Fernanda Demuru
Blog: [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#)



Il Leccapentole... e le sue Padelle

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 350 gr di riso per risotti
- ❖ 300 gr di castagne
- ❖ tartufo nero q.b.
- ❖ 1 scalogno
- ❖ 1/2 gambo di sedano
- ❖ 1/2 bicchiere di vino bianco
- ❖ 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- ❖ 1 cucchiaio di burro
- ❖ Olio EVO
- ❖ Sale
- ❖ Brodo vegetale o acqua q.b.

E pensare che le castagne non le avevo mai apprezzate...quanto mi sono persa in questi anni!!!

Se non fosse stato per Silvia Leoncini e per il suo invito a partecipare allo show cooking tenuto al Palamarrone, la grande novità della 18ª edizione della Fiera del Marrone di Cuneo, non avrei mai apprezzato questo meraviglioso frutto che in cucina rende i piatti prelibati.

Una giornata dedicata ai fornelli alternata a blogger, chef e pubblico, passata tra assaggi e preparazioni è bastata ad aprirmi un mondo.

Quando è arrivato il momento di salutarci, Silvia mi ha regalato giusto "due castagne" da portare a casa.

Penso proprio che recupererò tutti gli anni passati. Grazie Silvia.

PROCEDIMENTO

In una pentola portare a bollore l'acqua.

Lavare velocemente le castagne, incidere con il coltello la buccia nel senso della larghezza ed immergere nell'acqua. Lasciare cuocere fino a che la parte incisa si allarga e si vede l'interno del frutto. Scolare e da calde eliminare guscio e pellicina. Tagliare grossolanamente qualche castagna, le altre dividerle a metà.

Tritare grossolanamente scalogno e sedano.

In una casseruola versare un filo d'olio, i sapori tritati e le castagne. Lasciare rosolare a fuoco dolce per qualche minuto (lo scalogno diventa lucido e quasi trasparente) e sfumare con il vino bianco.

Unire il riso, mescolando, farlo tostare. Versare del brodo bollente (oppure acqua bollente) poco per volta (a mano a mano che il liquido restringe), aggiustare di sale e sempre mescolando portare a cottura. Mantecare con burro e parmigiano

Complete il piatto con scaglie di tartufo e a piacere foglie di sedano tritate grossolanamente.

RISOTTO AL VINO ROSSO CON CASTAGNE E SALSICCIA

Autore: Roberto Leopardi
Blog: [RED TOMATO PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ riso varietà CARNAROLI 320g
- ❖ castagne lessate 100g
- ❖ salsiccia di suino 80g
- ❖ cipolla rossa 1/2
- ❖ vino rosso 1 bicchiere
- ❖ brodo vegetale 1,5L
- ❖ olio evo qb
- ❖ Sale, pepe, noce moscata q.b.
- ❖ timo 1 rametto
- ❖ burro 1 noce

Con i suoi colori tipici, il freddo e i caminetti accesi, l'autunno arriva all'improvviso. Le piogge e le prime foglie ingiallite ricoprono i sentieri. Si accende così in noi la voglia dei classici sapori di stagione.

Se è vero che ogni stagione ha il suo frutto, dobbiamo ammettere che la castagna è una delle principali protagoniste del periodo autunnale.

Un tempo considerata un ingrediente "per poveri", è invece diventata oggi un vero e proprio elemento valorizzato e richiesto in molte preparazioni culinarie, dall'antipasto al dolce anche grazie alle sue caratteristiche.

Un gioiello della natura!

PROCEDIMENTO

Iniziate con la preparazione di un brodo vegetale leggermente salato che dovrete tenere caldo.

Intanto, in un tegame soffriggete in olio evo la cipolla rossa tritata finemente e la salsiccia privata della pelle e ben sgranata.

Quando risulteranno belle dorate, aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto. Sfumate con il vino rosso e mescolate per bene in modo tale che la parte alcolica possa evaporare facilmente.

Versate ora il brodo, poco alla volta man mano che viene assorbito. A circa metà cottura, aggiungete le foglioline di timo e le castagne tritate grossolanamente a coltello. Aggiustate di sale, pepe e noce moscata.

Non appena il riso sarà cotto, spegnete il fuoco e mantecate con una noce di burro. Lasciate riposare e servite ben caldo.

Buon appetito!

PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA IN CASA CON FARINA DI CASTAGNE

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- ❖ 200 g di farina bianca
- ❖ 100 g di farina di castagne
- ❖ 3 uova
- ❖ 1 pizzico di sale

Pasta fresca all'uovo fatta in casa: a volte ci vuole più a dirlo che a farla! La regola della nonna (e non solo la sua!) dice di 'Mescolare 1 uovo per ogni etto di farina, e usare 1 etto di farina per ogni commensale'.

PROCEDIMENTO

Impastate con cura.

Lasciate riposare almeno 20 minuti.

Procedete come al solito per tirare la pasta.

Assodato questo, vi do' un' idea: si può poi fare una serie infinita di varianti, per aromatizzare la pasta con ingredienti secchi a vostra scelta, come polvere di aglio, maggiorana, nocciole, funghi secchi tritati, che escono dal solito: sbizzarritevi!

PASSIONE COLORE GNOCCHI RUSTICI DI CASTAGNE CON PANCETTA AFFUMICATA

Autore: Paola Uberti
Blog: [SLELLY](#)



Gli occhi sono la porta attraverso la quale il mondo entra in noi e inizia un dialogo con la mente e l'anima.

Mondo, mente e anima filosofeggiano, discutono, si confrontano a proposto delle migliaia di stimoli che, attimo dopo attimo, ci raggiungono ed entrano a far parte del nostro vissuto.

Ciò vale per qualsiasi cosa vediamo. "Vediamo", perché "guardare" non basta. Guardare è superficie, vedere è profondità. Guardare è stimolo, ma bisogna vedere perché questo diventi esperienza, energia, emozione e ricordo.

Pensate ai colori. Vibrazioni luminose alle quali associamo sensazioni, spingendoci sino a percepire profumi o stimoli tattili, grazie a reazioni cerebrali che, per la loro straordinaria intensità e bellezza, travalicano il confine della chimica e della fisica, diventando lirici.

Nella sua semplicità, questo piatto fa dei colori un linguaggio. Un pallido tortora, eco del cuore della castagna, e un delicato rosa carne, tranquillizzano, parlano di un languido autunno e di una preparazione dai sapori lievi che giocano con la dolcezza e la sapidità. Poi il bianco latteo del Parmigiano Reggiano come neve inattesa, quella che a bassa quota cade raramente prima di Natale o disarma quando la primavera è già iniziata.

Perché mai nulla è scontato: cucina e natura sono sempre lì a ricordarcelo, magnificando il miracolo della variabilità che è fonte inesauribile di emozioni.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- ❖ 150 grammi di castagne precedentemente lessate, private di buccia e pellicina interna e raffreddate
- ❖ 100 grammi di pancetta affumicata
- ❖ 25 grammi circa di farina 00
- ❖ Parmigiano Reggiano grattugiato al momento q.b.
- ❖ Latte intero fresco q.b.
- ❖ Sale q.b.
- ❖ Pepe nero macinato al momento q.b.

PROCEDIMENTO

Taglio la pancetta affumicata a dadini e la metto in una larga padella che porto su una fiamma dolce.

Quando la pancetta è leggermente abbrustolita e ha rilasciato il suo grasso, spengo il fuoco, la scolo e la sistemo su un foglio di carta assorbente (il grasso deve rimanere nella padella).

Sistemo le castagne in una grossa ciotola e le riduco in una grossolana purea con un pestello, aggiungendo pochissimo latte per agevolare il processo.

Il composto deve risultare omogeneo ma non troppo fine in modo che gli gnocchi restino piacevolmente ruvidi e rustici.

Aggiungo la farina e impasto per il minor tempo possibile: devo ottenere una massa che mi permetta di formare cilindri, ma che non sia troppo dura.

È importante non esagerare con la quantità di latte usata precedentemente: l'eccesso di liquido comporta l'utilizzo di troppa farina per asciugare l'impasto, influenzando negativamente sulla qualità degli gnocchi che diventano collosi e gommosi.

Formo cilindri del diametro di 2 cm circa e li taglio in segmenti di 3 cm circa.

Con molta delicatezza perché sono morbidissimi, faccio rotolare ogni gnocco sui rebbi di una forchetta o su un riga gnocchi e li sistemo su un vassoio leggermente infarinato.

Riscaldo la padella contenente il grasso della pancetta.

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso gli gnocchi che scolo con un mestolo forato appena salgono a galla. Li trasferisco nella padella assieme a poca acqua di cottura.

Unisco la pancetta e ripasso velocemente il tutto a fiamma media.

Cospargo di Parmigiano Reggiano grattugiato e pepe e servo immediatamente.

TROFIE DI CASTAGNE

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- ❖ 200 g semola rimacinata
- ❖ 100 g farina di castagne
- ❖ 150 ml circa di acqua circa: la quantità di acqua può variare leggermente a seconda dell'umidità' della farina di castagne, per cui prevedete di averne un pochino in più
- ❖ 1 pizzico di sale

Cari Amici, da tanto, troppo tempo aspettavo di provare a fare le trofie di castagne! Col pesto, non ci crederete, la castagna sta benissimo: mi hanno offerto delle castagne lesse condite col pesto durante il catering a margine di uno spettacolo teatrale a Savona e sono davvero rimasta stupita.

Le trofie fatte in casa -bianche di semola- le ho pubblicate sul mio blog, ma in Liguria si mangiano anche scure e dovevo farle, semplicemente: con l'aggiunta di farina di castagne sono davvero una sorpresa!

La domenica invita -in autunno- e allo chalet si risponde sempre al richiamo del cibo.

Facile la ricetta e pure saporita, senza insidie per chi ama metter le mani in pasta.

Parecchi ti dicono che le trofie restano dure in cottura e che particolarmente con la farina di castagne hanno incontrato difficoltà, ricevendo in cambio delle vere e proprie pietre: personalmente credo dipenda dal fatto che si ostinano ad usare la farina bianca, che appiccica, mentre per le trofie ci vuol la semola! Provare per credere: in questa ricetta restano morbide e quando vengono su dall'acqua di bollitura sono cotte in modo uniforme e morbide in bocca.

Basta la manualità di rotolare la pasta, ma quella si acquisisce sul campo, quindi su le maniche e via!

PROCEDIMENTO

Impastate bene e con calma le due farine col sale e l'acqua leggermente tiepida, poi create una palla che metterete a riposare coperta di pellicola oppure sotto la classica ciotola della nonna per almeno 20 minuti.

Se avete paura che la pasta secchi spennellatela appena di olio, ma direi che non serve proprio: sarà comunque il vostro pensiero felice, se vi fa piacere.

Riprendete in mano l'impasto, staccatene delle parti che arrotolerete a mo' di grissino, dalle quali staccherete dei settori da arrotolare avanti e indietro sull'asse di legno -tra dita stese e palmo della mano-.

Lasciate seccare le trofie per un po' sull'asse da impastare e poi trasferitele su un vassoio coperto di salvietta fino al momento di tuffarle in acqua bollente per il vostro pranzo.

Non si appiccicano le une alle altre ne' sulla salvietta ne' una volta gettate in pentola.

IL PASTO DI RE MIDA
MEZZELUNE RIPIENE DI CASTAGNE E CAPRINO
CON MIELE E BURRO NOCCIOLA AL TIMO

Autore: Paola Uberti
Blog: [SLELLY](#)



Oro.

Non sto pensando al valore di questo metallo o alle sovrastrutture sociali, politiche, economiche che lo riguardano.

Sto pensando alla sua luce e al "rumore scintillante" che mi sembra di sentire, se chiudo gli occhi.

Sto immaginando la pioggia d'oro che ha celato Zeus quando ha raggiunto Danae e alle mele del giardino delle Esperidi, capaci di scatenare desideri profondi di possesso e supremazia, così come deliri di vanità.

Penso ai fili d'oro che, discreti e imprescindibilmente belli, attraversano la buccia delle castagne come radiazioni luminose che innervano capelli di donna.

Penso all'oro del tuorlo d'uovo che, assieme alla semola, dona il suo colore alla pasta fresca fatta in casa.

Penso all'oro del miele, quella luce liquida che è pura poesia, fiore trasformato e dolcezza rasserenante.

E penso a questo piatto che dell'oro ha assunto il colore in una monocromia essenziale e pacifica che mi ha attratto così tanto da indurmi a non inquinarla con altri colori.

Dove ho trovato monocromia visiva, ho incontrato polifonia di sapore: castagne zuccherine e formaggio di capra intenso e gentilmente pungente, burro nocciola dalle note tostate e timo fragrante e balsamico, miele di castagno dal gusto adulto che riporta, per un attimo, le castagne sul loro albero. Provate per credere.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- ❖ 100 grammi di farina 00 + un po' per tirare la sfoglia
- ❖ 100 grammi di semola rimacinata di grano duro + un po'
- ❖ 140 grammi di castagne lessate e private di buccia e pellicina interna
- ❖ 50 grammi di formaggio di capra stagionato a pasta molle
- ❖ 2 uova medie
- ❖ Olio extravergine di oliva q.b.
- ❖ Latte intero fresco q.b.
- ❖ Due noci di burro
- ❖ Alcuni rametti di timo fresco
- ❖ Miele di castagno q.b.
- ❖ Sale fino q.b.
- ❖ Pepe nero macinato al momento q.b.

PROCEDIMENTO

Setaccio le farine sulla spianatoia e creo la classica fontana con il cratere al centro. In questo rompo le uova e verso un filo di olio.

Aggiungo un pizzico di sale e impasto fino a quando la massa risulta liscia, omogenea e soda (se necessario, aggiungo un po' d'acqua per agevolare il processo e favorire l'assorbimento delle farine). Formo una palla, la avvolgo con pellicola da cucina e la lascio riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo preparo il ripieno delle mezzelune. Metto le castagne nel bicchiere del frullatore assieme a pochissimo latte e al formaggio caprino. Unisco una macinata di pepe e frullo brevemente per ottenere una crema molto soda e piuttosto asciutta. Tengo da parte.

Trascorso il tempo di riposo, stendo la pasta in una sfoglia spessa poco più di un millimetro (con il mattarello sulla spianatoia o con l'apposita macchina).

Con un coppapasta del diametro di 6 cm ritaglio 12 dischi.

Inumidisco con poca acqua la circonferenza dei dischi di pasta e pongo al centro di essi un po' di ripieno.

Piego a metà e sigillo bene i bordi ripassandoli con una rotella dentellata. Appoggio le mezzelune su un vassoio cosparso di semola rimacinata.

Porto a bollore abbondante acqua salata.

Nel frattempo sistemo il burro in una padella e lo sciolgo a fiamma dolce, mescolando con una frusta. Proseguo fino a quando raggiunge un color nocciola e sprigiona un aroma tostato. Filtro il burro nocciola attraverso una garza da cucina e lo metto in una seconda padella pulita assieme al timo. Riscaldo a fiamma dolce.

Cuocio le mezzelune per circa 5 minuti nell'acqua bollente (devono essere al dente ma non troppo dure), le scolo con un mestolo forato e le trasferisco nella padella contenente il burro nocciola. Salto il tutto su una fiamma media per poi distribuire le mezzelune nei piatti individuali. Cospargo con un filo di miele di castagno e una macinata di pepe e servo.

TORTELLI DELLA SPOSA

Autore: Monica Martino

Blog: [ESPERIMENTI IN CUCINA, UNA BIOLOGA AI FORNELLI](#)



Conoscete la storia che si cela dietro alla nascita di una delle eccellenze italiane, ovvero il torrone di Cremona? Il 25 ottobre del 1441 presso la chiesa di San Sigismondo in Cremona venivano celebrate le nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, figlia del duca di Milano Filippo Maria Visconti.

Dai racconti riguardo il matrimonio si legge che "la sedicenne Bianca giunse nel cuore di Cremona, per celebrare le sue nozze, vestita di rosso, il colore zodiacale dell'ariete, cavalcando un cavallo bianco con la gualdrappa d'oro."

I festeggiamenti durarono diversi giorni e compresero un sontuoso banchetto, tornei, giostre, un palio, carri allegorici e un dolce, secondo la tradizione, che venne modellato riproducendo la forma del Torrizzo, la torre campanaria della città, da cui avrebbe preso il nome.

Comunque notizie certe sul torrone preparato a Cremona risalgono al XVI sec. È noto che fin dal 1543 il Comune di Cremona acquistava torrone presso un tale speziale dell'Incoronata per farne omaggio alle autorità (provenienti soprattutto da Milano).

Per rievocare quei giorni di festa per la città di Cremona, da qualche anno nella bellissima città lombarda viene organizzata la Festa del Torrone, uno degli appuntamenti più attesi per tutti coloro che amano questa delizia dolciaria e la storia a cui è legata, oltre alla sua fama per essere la patria dei violini. Tra gli eventi di maggior rilievo ovviamente c'è la rievocazione storica del matrimonio Sforza-Visconti con sceneggiatura in costume d'epoca, per un salto indietro nel tempo davvero emozionante.

E torniamo proprio al matrimonio Sforza-Visconti.

Non sono riuscita a trovare il menu del banchetto nuziale ma mi è piaciuto immaginare che tra le portate servite durante la festa potesse essere presente sicuramente un piatto di tortelli (o rafioli = ravioli), in quanto nel '400 erano già noti con questo nome le paste ripiene preparate nelle cucine lombarde ed emiliane e forse la sfoglia poteva essere proprio di farro, grano diffuso anche nel periodo medievale.

Il ripieno richiama le bontà naturali tipicamente autunnali che ben si amalgamano con la dolcezza del torrone e la nota sapida del formaggio si armonizza con il tutto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la sfoglia:

- ❖ 400 g di farina di farro monococco;
- ❖ 4 uova grandi bio;

Per il ripieno:

- ❖ 500 g di castagne fresche;
- ❖ 200 g di zucca tipo butternut;
- ❖ cacio del Po a dadini;
- ❖ 75 g di torrone alla mandorla;
- ❖ olio evo q.b.;
- ❖ rosmarino fresco q.b.;
- ❖ un pizzico di sale dolce di Cervia;

Per il condimento:

- ❖ 6-7 funghi porcini freschi;
- ❖ 100 ml di panna da cucina senza lattosio;
- ❖ una noce di burro senza lattosio;
- ❖ 100 g di cacio del Po;
- ❖ prezzemolo fresco q.b.
- ❖ scaglie di torrone alla mandorla q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire le castagne dal loro involucro e bollirle.

Pulire la zucca, tagliare a dadini e ripassarla in padella per 15 min con un filo di olio evo, sale dolce di Cervia e rosmarino.

Preparare la sfoglia all'uovo disponendo la farina in una ciotola o su spianatoia, formare un buco al centro in cui verranno messe le uova e sbatterle con una forchetta.

Incorporare la farina e impastare fino ad ottenere un panetto sodo ma morbido, lasciandolo riposare poi per una mezz'oretta.

Nel frattempo pulire e affettare i funghi porcini, far fondere in una casseruola il burro e poi cuocere i funghi con una spolverata di prezzemolo per circa 15 min.

Riprendere il panetto di pasta, preparare le sfoglie rettangolari aiutandosi con una sfogliatrice (o ritagliare dei rettangoli dalla sfoglia stesa col mattarello), tenendo conto che devono essere in numero pari e lasciare asciugare su una tovaglia leggermente infarinata.

Tagliare il torrone in parte a pezzetti piccoli e in parte a pezzetti più grossolani.

In un boccale mettere la zucca con le castagne, poche fettine di funghi e frullare il tutto con il frullatore a immersione (aggiungendo pochissima acqua se necessario).

Versare il composto frullato in una ciotola e mescolare con una parte di torrone (quella a pezzetti piccoli).

Disporre il ripieno su metà delle sfoglie distanziati il giusto, aggiungere per ogni mucchietto un dadino di Cacio del Po, coprire con l'altra metà delle sfoglie e premere bene sui bordi e leggermente intorno al ripieno.

Con la rotella taglia pasta ritagliare i tortelli.
Portare ad ebollizione acqua salata e lessare i tortelli.

In una casseruola sciogliere la noce di burro e unire la panna con il Cacio del Po tagliato in modo fine per farlo fondere bene, aggiungere i tortelli scolati e mantecare il tutto ed infine unire i funghi porcini.

Servire i tortelli adornandoli con le scaglie di torrone in grana grossolana.

Accompagnare con un lambrusco secco, in particolare il Lambrusco di Casalmaggiore per rimanere nella provincia di Cremona.

CREPELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON PESTO E BESCIAMELLA, COTTE AL FORNO

Autore: Fernanda Demuru

Blog: [IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#)



INGREDIENTI PER 20 CREPELLE

Per le crespelle:

- ❖ 300 gr di farina di castagne
- ❖ 3 uova grandi
- ❖ 1/2 di latte
- ❖ burro q.b.

Per la farcitura:

- ❖ 2 mazzi di basilico di Prà
- ❖ 30 gr di pinoli+ 10 gr per la gratinatura
- ❖ 30 gr di parmigiano grattugiato
- ❖ 30 gr di pecorino sardo
- ❖ 1 spicchio d'aglio
- ❖ 1 pizzico di sale
- ❖ olio EVO q.b.
- ❖ 150 gr di fagiolini
- ❖ 1 patata
- ❖ 1/2 l di besciamella

La cucina Ligure è costituita da piatti poveri, provenienti da contadini e pescatori. Cucinavano e si cibavano dei prodotti che offrivano terra e mare a seconda della stagione e la farina di castagne era la prima fonte di sostentamento: saziava e per il sapore dolciastro si prestava alla preparazione di qualche dolce. Nella zona di Levante, a Recco la farina di castagne si utilizza molto per la preparazione di trofiette, picagge che vengono condite con il pesto. La mia ricetta è un mix dei nostri piatti liguri. Ho sostituito le classiche lasagne con crespelle alle castagne: buonissime!

PROCEDIMENTO

Versare nel robot: uova, latte, farina. Frullare fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea. Lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.

Tagliare a cubetti piccoli la patata e a pezzetti i fagiolini. Lessare in acqua bollente, leggermente salata, per circa 10 minuti. Scolare e tenere da parte.

Eliminare i gambi al basilico ed utilizzare solo le foglie. Metterle in una ciotola coperte d'acqua per circa 5 – 10 minuti (eventuali tracce di terra, si depositeranno sul fondo). Sciacquare ripetutamente sotto l'acqua corrente ed asciugare. Nel robot o frullatore mettere basilico, pinoli, parmigiano, pecorino, un pizzico di sale e aglio a cui avremo eliminato l'anima all'interno. Frullare versando l'olio a filo, fino ad ottenere una salsa ben legata e densa.

Trascorsi i 30 minuti di riposo della pastella per le crespelle, scaldare una padella (non troppo grande) unta con poco burro. Versare un mestolo di composto e lasciare dorare da ambo le parti. A mano a mano che le crespelle sono pronte, adagiarle su un piatto, separandole tra loro con un foglio di carta d'alluminio per non farle attaccare.

Accendere il forno a 180°. Aggiungere al pesto un cucchiaino di besciamella e amalgamare. Farcire le crespelle, con un cucchiaino di pesto, e uno di verdure lessate. Chiuderle a metà e poi ancora a metà .

Versare sul fondo della teglia un po' di besciamella e posizionare sopra le crespelle. Cospargere la superficie con le restanti verdure lessate e i 10 gr di pinoli. Ricoprire il tutto con la besciamella ed una spolverata di parmigiano grattugiato.

Cuocere fino a che risultano dorate, circa 20- 25 minuti. Sforare, lasciare intiepidire e portare in tavola.



I SECONDI



INVOLTINI DI VERZA CON SALSICCIA E CASTAGNE

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ❖ 1 verza media
- ❖ 300 gr di castagne
- ❖ 200 gr di salsiccia
- ❖ 100 gr di carne tritata di manzo
- ❖ 2 uova
- ❖ 4 cucchiaini di parmigiano
- ❖ 1 cipolla
- ❖ Mezzo bicchiere di Dolcetto di Dogliani
- ❖ 1 bicchiere di brodo vegetale caldo o d'acqua
- ❖ 4 pelati
- ❖ 2 foglie d'alloro
- ❖ Un pizzico di noce moscata
- ❖ Sale q.b.
- ❖ Olio extravergine d'oliva q.b.

Questa ricetta semplice, preparata con ingredienti di stagione, è un secondo piatto ricco e gustoso: per preparare gli involtini di verza non occorrono particolari doti culinarie ed è il modo migliore per utilizzare un ingrediente come la verza, ricco di minerali, fibre e vitamina C.

La verza, essendo ricca di acido ascorbico, favorisce anche l'azione della vitamina E in essa contenuta.

PROCEDIMENTO

Lessate le castagne, sbucciatele e tritatele grossolanamente.

Separate le foglie più grosse della verza, lavatele e sbollentatele per 2 minuti in acqua bollente salata.

Scolatele, togliete le nervature più grosse e stendetele su di un canovaccio.

Tritate il cuore della verza e mettetelo in una padella con dell'olio. Fatelo soffriggere con la salsiccia sbriciolata e la carne per qualche minuto. Mescolatevi la polpa delle castagne, lasciate insaporire.

Togliete la padella dal fuoco e lasciate raffreddare, unite poi il Parmigiano Reggiano, le uova sbattute, la noce moscata e aggiustate di sale (attenzione perché la salsiccia è già salata). Mischiate bene il composto.

Sovrapponete due foglie di cavolo, stendetevi sopra due cucchiaini del composto e richiudetele a fagottino.

Tagliate la cipolla e mettetela con un po' d'olio in una casseruola con le foglie d'alloro, fatela soffriggere per qualche minuto. Deponetevi sopra i fagottini e lasciateli insaporire, bagnateli poi con il vino e fatelo evaporare, aggiungete il brodo vegetale caldo (o se non lo avete, aggiungete un bicchiere di acqua calda) e i pelati e fate cuocere lentamente per trenta minuti.

ARROSTO DI VITELLO AI GUSTI DELL'AUTUNNO

Autore: Silvia De Lucas
Blog: [SILVIA PASTICCI](#)



Adoro l'autunno; rimettermi il maglione dopo i rigori dell'estate (che mal tollero), andare a fare delle passeggiate nel bosco a prendere marroni e funghi, la luce dal colore più spento, il vento sul viso, il tè caldo, gli odori che sprigiona la cucina con le cotture a fuoco lento che ritornano...

Non so se questa cosa si deve a che non amo alla follia la frutta estiva e mi riconforta vedere ritornare mele, pere, funghi e castagne. Tutti sempre a lamentarsi della tristezza del banco del mercato in autunno quando, secondo me, si possono fare delle cose magnifiche. Che poi, se tutto questo ben di Dio è nato nello stesso periodo si vede che gli uni andranno d'accordo con gli altri, no?

Non ho una storia personale o del mio territorio di origine legata ai marroni. Ricordo solo che c'era un'anziana e minuta signora che vendeva le caldarroste all'inizio della via principale della città ma, scomparsa lei, anche questa simpatica tradizione è andata persa. So anche che in un paese del nord della provincia di Madrid esiste un dolce tradizionale a base di farina di castagne che possono fare ben poche volte perché in Spagna non è reperibile la farina...cose (tristi) della globalizzazione.

La mia storia invece sarà legata alla Liguria, terra di mio marito, e a quello che mi raccontò Ebe, una zia di mia suocera.

Durante la Seconda Guerra Mondiale Ebe era una bambinetta preadolescente e così le sue due sorelle, l'unico maschio era un bambino piccolo a cui la madre non affidava certi "compiti".

La Liguria è una terra povera, dura e diffidente, non lascia lo spazio di sfruttarla. Terreno impervio, franoso e con poca terra si può dire che il napoletano "arte d'arrangiarsi" è una cosa che anche i liguri conoscono bene...

La fame provocata dalla guerra e dai tedeschi, che si tenevano per se le già poche derrate alimentari in circolazione, faceva sì che tutti dovessero collaborare per poter portare qualcosa in tavola, così le bambine di casa Mezzano erano le incaricate di prendere l'acqua del mare e poi farla bollire per ricavare del sale – nero e amarissimo – che poi si scambiava illegalmente in Piemonte in cambio di farina, di scarsissima qualità anch'essa...

Un'altro dei compiti di queste bambine era quello di "racattare" le castagne nei boschi dalle parti di Rapallo. Le povere bambine partivano nel tardo pomeriggio, per non farsi vedere, e raccoglievano tutto quello che potevano nelle loro gonne ma, molto spesso, il padrone del bosco le lasciava fare per sorprenderle solo quando andavano via così da ritrovarsi il lavoro di raccolta già bello pronto, poiché le poverette mollavano le castagne e scappavano a gambe levate.

A me, nata a fine anni 70 di questa storia mi sorprendono due cose. La prima è che un adulto sapesse che spaventava delle bambine che, probabilmente, una volta a casa le avrebbero prese e sarebbero andate a letto senza cena – e non per punizione – e non le lasciasse andare con il loro povero bottino e la seconda è stata sentire come Ebe raccontava la storia; con dolcezza, senza rancore verso questo signore, come se avesse un bel ricordo della guerra...

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ❖ 1600g in un solo pezzo di arrosto di vitello.
- ❖ 600g di funghi porcini ben puliti (io li lavo anche ma so che non tutti lo fanno, anzi, lo detestano)
- ❖ 500g di castagne (fatte bollire precedentemente per 45 minuti)
- ❖ 300ml di brodo di carne
- ❖ 200ml di vin santo toscano (o marsala, basta che sia un vino dolciastro)
- ❖ 50g di burro
- ❖ Olio extravergine d'oliva, q.b.
- ❖ Sale, q.b.

Per la purea di zucca:

- ❖ 1000g di zucca poco fibrosa già pulita
- ❖ 25g di burro
- ❖ Sale, q.b.
- ❖ Pepe nero, q.b.
- ❖ Noce moscata, q.b.

PROCEDIMENTO

In una pentola dal fondo spesso e a fuoco alto fate sciogliere il burro con poco olio (l'olio serve ad aumentare la temperatura di fumo del burro) e poi rosolate con cura da tutte le parti l'arrosto, avendo cura di farlo girare con due cucchiaini per evitare di bucarlo e che si disperdano i suoi succhi. Una volta ben rosolato ritirate dal fuoco.

Tagliate i funghi porcini in fette spesse e metteteli nel burro dove prima è rosolato l'arrosto. Appena iniziano a dorarsi i funghi (4-5 minuti) rimettete l'arrosto in pentola, unite le castagne, sfumate con il vino (ci vogliono almeno 3 minuti perché tutto l'alcool evapori), versate il brodo e abbassate la fiamma, salate, coprite con un coperchio che incastri bene e fatelo cuocere per un'ora, girando la carne a metà cottura.

Per preparare la purea di zucca fate sciogliere il burro in una pentola, versate la zucca tagliata a pezzettoni grossi, fatela un po' dorare a fuoco alto (10-15 minuti) e coprite dopo aver abbassato la fiamma, salate, pepate e unite un po' di noce moscata. Una volta cotta la zucca si schiaccia con un cucchiaino con estrema facilità. Passate il tutto con un frullatore a immersione e fate evaporare ancora la purea di zucca finché non raggiunge la consistenza che volete ottenere.

Affettate l'arrosto e servitelo accompagnato dalla purea di zucca, funghi e castagne. Volendo questo può essere un piatto unico per le feste.

P.S.: se il sugo vi sembrasse troppo liquido potete levare la carne della pentola e farlo ridurre o prelevare una parte di salsetta, aggiungere due cucchiaini di amido di mais o fecola di patate e filtrare il tutto di nuovo nella pentola, aiuterà a rendere la salsa più densa più velocemente.

POLPETTE DI CASTAGNE E MACINATA DI VITELLO

Autore: Roberto Leopardi
Blog: [RED TOMATO PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ carne macinata di vitello 300g
- ❖ castagne 300g
- ❖ uovo intero 1 + 1 tuorlo
- ❖ pan carré 3 fette private della crosta
- ❖ latte 1 dl
- ❖ pecorino grattugiato 4 cucchiari
- ❖ brandy 1 bicchierino
- ❖ alloro 2 foglie
- ❖ sale fino e pepe q.b.
- ❖ rosmarino qualche ago
- ❖ erba salvia 4 foglie
- ❖ olio evo q.b.
- ❖ acqua q.b.
- ❖ sale grosso 1 pizzico

PROCEDIMENTO

Lavate le castagne sotto un getto di acqua fredda corrente. Incidetele praticando un taglio a croce sul dorso servendovi di un coltello.

Immergetele in abbondante acqua leggermente salata (con un pizzico di sale grosso) alla quale avrete aggiunto le foglie di alloro per aromatizzarla. Dal momento in cui inizia a bollire, lasciatele cuocere per circa 30 minuti.

Una volta cotte, fate raffreddare e sbucciatele. Riducetele a pezzi grossolani tritandole con un coltello.

In una ciotola capiente, impastate la carne macinata e le castagne. Aggiungete ora le uova, il pecorino grattugiato, il pane raffermo ammorbidito nel latte e strizzato.

Mescolate bene e unite anche il trito aromatico di odori (rosmarino e salvia). Aggiustate di sale e pepe.

Impastate il tutto per bene e, con le mani leggermente inumidite, formate le vostre polpette. In una padella antiaderente, scaldate un giro d'olio evo. Non appena sarà caldo, adagiate le polpette e sfumate con il Brandy. Alzate la fiamma per favorire l'evaporazione della parte alcolica.

Proseguite poi la cottura a fuoco medio, rigirando le polpette in modo che possano rosolare su entrambi i lati. Lasciate cuocere per una decina di minuti e servite ben calde.

TASCA RIPIENA

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 1 tasca di manzo
- ❖ 200 gr. di salciccia
- ❖ 100 gr. di castagne bollite
- ❖ 150 gr. di cime di rapa bollite e strizzate
- ❖ 50 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato
- ❖ 2 cucchiaini di pangrattato
- ❖ 1 uovo
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 spicchio d'aglio
- ❖ 1 mazzetto di erbe aromatiche (salvia, alloro, rosmarino)
- ❖ 10 bacche di ginepro schiacciate
- ❖ 1 bicchiere di Marsala
- ❖ 2 bicchieri di acqua calda o di brodo
- ❖ olio extravergine d'oliva q.b.
- ❖ sale q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete un po' d'olio e le cime di rapa strizzate e tritate in una padella e lasciate asciugare per 2/3 minuti.

Versate le cime in una ciotola, aggiungete la salciccia spellata e schiacciata, le castagne bollite e tritate, il pangrattato, il parmigiano e l'uovo. Aggiustate di sale (tenete presente che la salciccia è già salata) e impastate bene il tutto.

Farcite con il composto la tasca, cucite l'imboccatura con spago da cucina o, in alternativa, con degli stecchini.

Affettate sottilmente la cipolla e mettetela in un tegame con dell'olio, lo spicchio d'aglio, le bacche di ginepro schiacciate e le erbe aromatiche.

Adagiatevi sopra la tasca e fatela dorare da tutti i lati per qualche minuto. Versate il marsala e farlo evaporare a fuoco vivo per 5/6 minuti.

Aggiungete l'acqua calda o il brodo, aggiustate di sale e cuocete a fuoco basso e a pentola coperta per circa 1 ora e mezza. Eventualmente aggiungete dell'altra acqua calda se il fondo dovesse restringersi troppo.

A cottura ultimata, togliete la tasca dal tegame e passate a setaccio il fondo di cottura. Affettate e servite caldo con il suo sughetto.

Buon appetito!



I CONTORNI



CASTAGNE STUFATE CON SPECK, ACETO E SENAPE À L'ANCIENNE

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 10 castagne a commensale
- ❖ 1 cipolla piccola
- ❖ 50 g di speck tagliato a cubetti
- ❖ 2 foglie di salvia
- ❖ 1 cucchiaino di zucchero
- ❖ 2 o 3 cucchiai di acqua
- ❖ 1 cucchiaio di aceto di mele (più delicato dell'aceto di vino)
- ❖ 1 cucchiaio di senape à l'ancienne
- ❖ sale e olio evo q.b.

Rileggendo questo vecchio post (e guardando la foto scattata in fretta col cellulare) noto che negli anni poche idee, ma fisse, si rincorrono il mio cervello: sdoganare le castagne ad esempio, perché non si mangiano sono lessate, arrostiti o ridotte in purea nel Montebianco: le castagne stufate possono essere un ottimo contorno, e per questo oggi vi suggerisco queste castagne stufate con speck, aceto e senape à l'ancienne.

PROCEDIMENTO

Sbucciare le castagne e lessarle per 10 minuti al massimo, dopo di che privarle della pellicina che le ricopre (usate i guanti, perché scottano) Non vanno cotte per più di 10 minuti, altrimenti si disfano.

Rosolare in poco olio la cipolla tritata e lo speck tagliato a cubetti.

Aggiungervi le castagne e rosolarle, bagnandole con l'acqua in cui avrete disciolto lo zucchero.

A cottura quasi ultimata, cioè quando saggiando con la forchetta le castagne stufate risulteranno morbide senza rompersi, aggiungere un misto di aceto di mele e senape, mescolando ancora per un paio di minuti.

Servire le castagne stufate con speck e senape à l'ancienne con i bolliti o la carne alla griglia

PATATE E CASTAGNE IN PADELLA

Autore: Monica Bergomi
Blog: LALUNASULCUCCHIAIO



Nei miei ricordi di bambina c'è un piatto legato alle sere di tardo autunno, quando a tavola trovavo la mia scodella a pois colma di castagne bollite che la mia nonna affogava nel latte bollente che quasi per magia si colorava di rosa. Era la "büsechina" una preparazione tipica lombarda e del Canton Ticino. Semplici castagne bollite, che in origine potevano essere fresche o secche, ricoperte di latte, semplice e nutriente.

Non più tardi di qualche decennio fa, infatti, le castagne rappresentavano la base dell'alimentazione quotidiana delle popolazioni di montagna, fresche, secche o ridotte in farina erano un bene prezioso nei mesi invernali, in seguito, con il sopravvento del benessere, il loro utilizzo è stato ridotto di molto a favore di prodotti più raffinati e costosi.

Premettiamo che le castagne non contengono glutine e sono quindi consumabili da tutte le persone interessate dal morbo celiaco, sono molto digeribili e sono consigliate in casi di anemia e inappetenza e grazie all'abbondante presenza di fibre sono molto utili per la funzionalità intestinale.

Contengono sali minerali e vitamina C utile anche per la formazione di collagene, la proteina responsabile dell'elasticità dei nostri tessuti, la pelle in particolare e sappiamo bene che una maggior produzione di collagene equivale ad una pelle più elastica, meno rughe e quindi aspetto più giovanile. Un'altra proprietà della vitamina C è il rafforzamento del sistema immunitario rendendoci più forti di fronte alle infezioni e contrasta l'attività dei radicali liberi che tendono ad ossidare le cellule del nostro organismo.

Le castagne hanno un alto contenuto di carboidrati, per questo motivo sono un alimento molto indicato per calmare la fame e dare un senso di sazietà.

A causa di queste proprietà nutritive si potrebbe pensare che questo frutto sia un alimento che fa ingrassare, in realtà le castagne contengono pochi grassi, molta acqua ed il loro apporto calorico non è molto alto. Sono dunque un alimento da inserire più di frequente nella nostra dieta senza problemi per quanto riguarda il controllo del peso.

L'acqua di cottura delle castagne può essere utilizzata sui capelli biondi dopo il lavaggio per esaltarne i riflessi e per schiarire le macchie della pelle si possono bollire le castagne e schiacciarle come per il purè aggiungendo del succo di limone per schiarire le macchie cutanee, se poi avete la possibilità di procurarvi le foglie sappiate che l'infuso di foglie di castagno è ottimo per gargarismi in caso di infiammazione della gola e della bocca.

Ora però vediamo come portarle in tavola per gustarle in modo diverso.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 400 g patate rosse
- ❖ 1 porro
- ❖ 250 g castagne già lessate e sbucciate
- ❖ rosmarino fresco
- ❖ zucchero
- ❖ sale
- ❖ pepe
- ❖ olio extravergine d'oliva italiano

PROCEDIMENTO

Sbucciare le patate e tagliare a tocchetti regolari, cuocere al vapore per 10 minuti, portandole a metà cottura.

Tagliare il porro a rondelle sottili.

Rosolare le patate in una padella antiaderente unta con poco olio a fuoco moderato, unire il porro e le castagne, cospargere con un cucchiaino di zucchero e continuare la cottura per 5 minuti mescolando delicatamente di tanto in tanto.

Prima di servire condire con sale e pepe nero macinato al momento e guarnire con aghi di rosmarino fresco.

Per questa preparazione si possono utilizzare castagne surgelate di buona qualità reperibili in commercio o castagne secche (150g) precedentemente ammollate (12 ore) e lessate con una foglia di alloro.

Un ottimo contorno per carni bianche arrosto o selvaggina ma anche, in dosi maggiori, un delizioso piatto vegetariano.

CASTAGNE AI PROFUMI DELL'ORTO, UN OTTIMO CONTORNO

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- ❖ 36 castagne
- ❖ 1 cipolla media
- ❖ 2 spicchi d'aglio
- ❖ 1 rametto di salvia ed uno di rosmarino
- ❖ brodo vegetale, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero macinato al momento, vino bianco q.b.
- ❖ facoltativo: pasta di salsiccia (pochissima: tanta quanta ne possono contenere 10 cm di salsiccia)

Anni fa mio marito cucinava sempre nei week end, poi è diventato pigro, ma da un po' di tempo, complice forse il blog, che ci fa passare più tempo in cucina, si è rimesso ai fornelli: ieri, ad esempio, ha preparato queste deliziose castagne ai profumi dell'orto, un ottimo contorno, e non dolci!

Perciò gli "concedo" il copyright di questa ricetta che, vi assicuro, è squisita, e si presta molto bene a completare un piatto di formaggi d'alpeggio, oppure (se la mangiate) di carne alla griglia, o un arrosto, e perfino i classici Frankfurter...o forse è lui che mi concede di usare e pubblicare la sua ricetta?



Vediamo invece come fare, che è più utile, anche perché sono una validissima e gustosa alternativa alle solite patate in padella. Possiamo creare un piatto vegetariano o, più' completo, con l'aggiunta di un ingrediente opzionale.

NOTA: Il segreto sta nell'abbondare con gli aromi, perché le castagne sono restie ad assorbire i sapori esterni: quindi avanti tutta con cipolla, aglio ed erbe aromatiche!

PROCEDIMENTO

Privare le castagne del guscio marrone, usando un coltellino molto affilato.

Tuffarle in acqua bollente e farle lessare per 10 minuti: questo basta per togliere la pellicina che le ricopre, amara e pelosa.

Spegnere il gas e, lasciando le castagne nell'acqua calda, appena è possibile tuffateci le mani dentro (coi guanti di gomma!) estraetele una ad una e spellatele: se le lasciate raffreddare troppo, poi è difficile pulirle ed inoltre si rompono.

In una casseruola media rosolare in olio una cipolla finemente tritata assieme all'aglio, aggiungendo (se non siete vegetariani) la pasta di salsiccia.

Aggiungere le castagne, rimescolando bene, e i due rametti di erbe aromatiche.

Salare, pepare, sfumare con un bicchierino di vino bianco e, quando questo sarà evaporato, continuare la cottura aggiungendo del brodo vegetale, ma soltanto lo stretto necessario, volta per volta, a far sì che le castagne non brucino sul fondo della pentola: il fondo di cottura deve restare piuttosto denso e non assomigliare ad un brodo.

Controllare la cottura e, quando vi piace, spegnere.

Un secondo giro di pepe ci sta bene!



I PIATTI UNICI



LE CASTAGNE DI TRANSIZIONE...OVVERO PISAREI E FASÖ DI CASTAGNE SU PUREA DI ZUCCA AGLI AMARETTI

Autore: Monica Martino

Blog: [ESPERIMENTI IN CUCINA, UNA BIOLOGA AI FORNELLI](#)



“Le castagne di transizione” non è una scelta a caso. Dopo quasi quattro anni trascorsi in quel della val d’Arda, sto per sconfinare in quel che era una delle roccaforti dei Visconti, che nel tempo diventò famosa per il dolce nuziale del matrimonio di Bianca Maria con Francesco Sforza e per essere la patria dei liutai per eccellenza.

Nella mia regione di provenienza, ovvero il Lazio, non si hanno tradizioni culinarie legate alle castagne se non la classica caldarrosta (ricordo ancora l’ometto che le vendeva davanti all’ingresso del Policlinico Umberto I di Roma) e allora mi sono appoggiata a quelle della città che mi hanno vista e mi vedrà loro abitante.

Pisarei e fasö è uno dei piatti tipici della tradizione piacentina con riconoscimento De.Co.

Si narra che la ricetta sia originaria del Medioevo: venivano preparati nei conventi del piacentino per sfamare, con ingredienti poveri ma nutrienti, i pellegrini di passaggio sulla Via Francigena verso Roma. Un tempo venivano utilizzati i fagioli di tipo dolico (Dolichos) anziché i borlotti e la ricetta non prevedeva il sugo col pomodoro poiché borlotti e pomodori vennero introdotti in Europa dalle Americhe, allora ancora sconosciute.

Perché pisarei? L’origine del nome pisarei si fa risalire o al termine dialettale bissa, biscia, riferendosi alla biscia di farina da formare e tagliare a tocchetti per ottenere gli gnocchetti mentre un’altra ipotesi riguarda il termine spagnolo pisar facendo riferimento al gesto dello schiacciarli col pollice, arrotolandoli leggermente su se stessi, per donargli la forma che li caratterizza.

In genere li preparo tagliando la farina di farro con quella di castagne. Anche stavolta ho voluto riproporre questa ricetta sostituendo la farina con la semola rimacinata, ottenendo una migliore consistenza in cottura. Ho voluto legare la tradizione piacentina a quella cremonese riprendendo il ripieno di uno dei primi per eccellenza, ovvero i tortelli di zucca e amaretti creando una base piacevolmente dolce che accogliesse il sapore rustico dei pisarei con i fagioli.

Ringrazio Silvia Leoncini (La Masca in Cucina) per avermi invitata al progetto per la Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo al quale partecipo volentieri proponendo questo piatto che per me ha un valore importante...il chiudersi di un’era per cominciarne un’altra.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 130 g di semola rimacinata di grano duro;
- ❖ 50 g di farina di castagne;
- ❖ 70 g di pangrattato;
- ❖ acqua;

Per il condimento:

- ❖ 250 g di fagioli borlotti freschi;
- ❖ 4 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro;
- ❖ battuto di verdure per soffritto;
- ❖ olio evo q.b.;

Per la purea di zucca con amaretti:

- ❖ 1/2 zucca a violino (butternut);
- ❖ 1 cipolla dorata media;
- ❖ 5 amaretti;
- ❖ sale q.b.

PROCEDIMENTO

Lessare i fagioli freschi in acqua senza sale, scolare e tenere da parte.

Soffriggere il battuto in una padella antiaderente e capiente con un filo d'olio.

Unire il concentrato di pomodoro con poca acqua e i fagioli e terminare la cottura (15-20 min). In una ciotola capiente versare il pangrattato e a filo l'acqua, mescolando in modo che l'acqua venga assorbita.

Aggiungere la semola e la farina di castagne e impastare fino ad ottenere un panetto compatto e sodo.

Tagliare a pezzi e formare dei serpentelli, ridurli in tocchetti da 1-1.5 cm e arrotolarli col pollice in modo da avere come dei piccoli gnocchetti (tipo malloreddus).

Pulire e tagliare a pezzetti la zucca, affettare la cipolla e stufarle con poca acqua aggiunta volta per volta finché non ammorbidiscono.

Tritare gli amaretti per renderli in polvere.

Trasferire la zucca con la cipolla in un contenitore, aggiungere gli amaretti e poca acqua di cottura dei pisarei e frullare con il frullatore a immersione fino ad ottenere una crema ben liscia.

Cuocere i pisarei in acqua bollente salata e quando sono a galla lasciarli 2-3 min in più.

Scolarli e unirli al condimento di fagioli, mescolando con cura in modo da far ben condire i pisarei.

Impiattare i pisarei antepoendo la base di vellutata di zucca e amaretti e spolverare con polvere di amaretti rimasta.

Servire subito abbinando con un Lambrusco secco (ideale quello mantovano).

POLENTA INTEGRALE CON SUGO DI VERZA CECI E CASTAGNE

Autore: Monica Bergomi
Blog: [LA LUNA SUL CUCCHIAIO](http://LA.LUNA.SUL.CUCCHIAIO)



Chissà perché si guarda a un piatto di polenta considerandolo un alimento calorico.

Semplicemente perché in genere viene accompagnata da sughi e condimenti non proprio light, basti pensare alle spuntature, alle salsicce o al brasato, che la rendono gustosa ma un pochino calorica.

In realtà, sono questi sughi ad essere calorici e non la polenta di per sé che, da sola, contiene meno calorie di un piatto di pasta, 80/130 kcal per 100gr a dipendenza dalla liquidità della polenta, ovviamente più è solida e più calorie contiene.

La polenta viene ricavata dal mais e per questo contiene amido e carboidrati, ma anche fosforo, calcio, potassio, sodio e magnesio, vitamine del gruppo A e B e solo il 3% di grassi. L'amido che contiene è definito resistente poiché resiste agli enzimi dell'intestino tenue, e quindi arriva al colon favorendo i batteri lattici e la funzionalità intestinale. Essendo un cibo facilmente digeribile è adatto sia per i bambini sia per gli anziani, anche perché contiene betacarotene antiossidante e acido folico, utile per il sistema nervoso, è un alimento energetico e possiede un basso indice glicemico e nelle giuste dosi è adatto ai diabetici.

La polenta però non è un alimento completo, e quindi necessita di essere accompagnata da altri cibi che la completino da un punto di vista nutrizionale, ma proviamo a portarla in tavola con un sugo diverso, vegetale ma con una buona dose di proteine, che integra i benefici stessi della farina.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 200 gr farina mais integrale
- ❖ 50 gr farina grano saraceno
- ❖ 200 gr ceci lessati
- ❖ 300 gr cavolo verza
- ❖ 18/20 castagne lessate
- ❖ 1 cipolla bionda
- ❖ 1 carota media
- ❖ qualche porcino secco di ottima qualità
- ❖ olio extravergine d'oliva italiano
- ❖ sale, pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione 1 litro d'acqua leggermente salata, versarvi a pioggia le farine miscelate mescolando bene con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Cuocere, mescolando frequentemente, per 50/60 minuti.

In una casseruola rosolare la cipolla affettata finemente, la carota tritata grossolanamente e i funghi secchi non ammollati, insaporire il tutto ed aggiungere le foglie di verza tagliate a tocchi e private della nervatura centrale più dura.

Portare a cottura aggiungendo poca acqua calda, serviranno 15/20 minuti circa.

Unire all'intingolo i ceci e le castagne, salare, pepare ed insaporire bene il tutto.

Per l'imp piatto disporre la polenta al centro del piatto, aiutandosi con un mestolo o una tazza bagnati in acqua fredda, e sistemare il sugo terminando la preparazione con un filo di olio extravergine.

Un ottimo piatto unico vegetale ideale per la stagione invernale.



I DOLCI



IL CASTAGNACCIO DI MARIA ANTONIETTA

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)



INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DI 24 CM DI DIAMETRO

- ❖ 200 gr di farina di castagne
- ❖ 100 gr di farina di grano tenero
- ❖ 2 cucchiaini di zucchero
- ❖ 50 gr di pinoli
- ❖ 50 gr di uvetta sultanina
- ❖ 50 gr di noci
- ❖ 3 cucchiaini di aghi di rosmarino tritati
- ❖ ½ litro di latte
- ❖ 1 bicchiere d'acqua
- ❖ 80 gr. di burro
- ❖ 1 uovo
- ❖ 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Accendete il forno a 180° e mettete l'uva sultanina a rinvenire in una tazza piena d'acqua.

Ponete in una terrina le due farine, lo zucchero e il sale.

Unite l'uovo e, poco per volta, il latte.

Rimestate energicamente per evitare la formazione di grumi, aggiungete il burro fuso e l'acqua. Deve risultare una pastella molto morbida.

Scolate l'uvetta, asciugatela ed aggiungetela insieme ai pinoli, alle noci e al rosmarino al composto.

Miscelate bene il composto e versatelo in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata.

Distribuite dei fiocchetti di burro e infornate per 40 minuti.

Buon appetito!

IL CASTAGNACCIO DE LA MASCA IN CUCINA

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER UNA TEGLIA DA 25 CM DI DIAMETRO

- ❖ 9 cucchiai di farina di castagne
- ❖ 3 cucchiai di zucchero semolato (facoltativo)
- ❖ 1 cucchiaio di pinoli
- ❖ 1 cucchiaio di uvetta
- ❖ 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- ❖ Zucchero a velo (facoltativo, di finitura)
- ❖ acqua q.b.

Che tenerezza tornare oggi (novembre 2016) su un post degli inizi del blog (che non ricordavo) e scoprire che la ricetta è sempre valida, a dispetto della voglia di abbellire le pagine con immagini che catturano!

Buona lettura e buona merenda!

Perché dico il “mio” castagnaccio? Perché a differenza del classico, che prevede anche rosmarino e sale, il mio è invece esclusivamente dolce.

Inoltre, se ti prende la voglia, o la necessità, di preparare qualcosa di dolce, da mangiare subito, ma non lo avevi previsto, sei carente sugli ingredienti freschi... ti soccorre il “mio” castagnaccio.

Per una merenda improvvisata, o un ospite inatteso, c'è il mio castagnaccio, variante “più” dolce di quella tradizionale ligure, che prevede invece la presenza di rosmarino e di un pizzico di sale. Basta tenere sempre in dispensa alcuni ingredienti “a lunga conservazione”, che sono sempre utili.

PROCEDIMENTO

Scaldi il forno a 200 gradi.

Ungi una teglia rotonda bassa (formato pizza).

Subito dopo metti in una terrina la farina di castagne e lo zucchero e li stemperi con acqua q.b. per avere una pastella abbastanza liquida, utilizzando una frusta a mano.

Aggiungi un cucchiaio di olio (se il sapore dell'extravergine di oliva ti pare non vada d'accordo, secondo il tuo gusto, col dolce, mettilo pure di semi) e l'uvetta.

Versi nella teglia, spargi di pinoli ed inforni (lo spessore del liquido nel tegame deve essere meno di 2 cm.

Se avanza del preparato, fai una seconda infornata, intanto il castagnaccio è buono subito, ma anche domani!

A forno caldo, il castagnaccio cuoce bene: te ne accorgi perché si scurisce in superficie, crepandosi qua e là come il terreno arido del deserto. Fai la prova dello stecchino quando vuoi togliere la teglia dal forno.

È sempre difficile dare un tempo di cottura, perché ogni forno è un mondo a sé, ma direi che per la teglia da 25 cm saremo almeno sui 20/25 minuti.

A quel punto sfornalo, così l'interno resta morbido.

Lascialo appena intiepidire e servilo cosperso di zucchero a velo vanigliato, se vuoi, o così "nature".

FROLLINI ALLE CASTAGNE, PICCOLI E GOLOSI

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



La Masca i

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 200 g di farina
- ❖ 90 g di burro a temperatura ambiente
- ❖ 3 cucchiari da minestra di marmellata di castagne
- ❖ 90 g di zucchero (la marmellata è già dolce)
- ❖ 1 uovo freschissimo

Quando mia nonna (proprietaria del servizio nella foto) diceva che in cucina non si butta mai via nulla, aveva ragione: ieri ho notato che in frigo veleggiava un barattolo di marmellata di castagne, vaniglia e rum che ormai nessuno voleva più mangiare, perché è primavera e abbiamo voglia di fresco, e allora ho preparato questi veloci frollini alle castagne, piccoli e golosi. Tra l'altro, da qui mi è venuta l'idea per dei bicchierini a 3 strati che si sono rivelati deliziosi, ma... questa è un'altra storia, ne ripareremo...

Bene, procediamo: presto, che è tardi, come diceva il Bianconiglio!

Sono veloci, e se fate un impasto morbido, potete utilizzare la pistola spara biscotti, che ci mette un secondo!

PROCEDIMENTO

Fate un impasto morbido con tutti gli ingredienti: qualora non riuscite a farli stare insieme (ma è praticamente impossibile) aggiungete un cucchiaino o due di farina.

Accendete il forno a 200 gradi e foderate le teglie.

Fate delle palline e posizionatele sulla carta da forno, a una certa distanza, perché cuocendo si appiattiranno, allargandosi. Se avete la spara biscotti, sbizzarritevi nelle forme, ma posizionatele sempre distanti una dall'altra.

Infornate fino a che non 'si veda' che sono cotti (resteranno comunque di un pallido color nocciola): ci vorranno circa 10 minuti a teglia, a seconda però della potenza del vostro forno. Non fateli cuocere troppo perché altrimenti diventeranno secchi.

FRITTELLE DI CASTAGNE CON RICOTTA

Autore: Silvia De Lucas
Blog: [SILVIA PASTICCI](#)



INGREDIENTI PER 6 FRITTELLE CIRCA

- ❖ 150g di farina di castagne
- ❖ Acqua, q.b.
- ❖ Olio extravergine d'oliva, q.b.
- ❖ 100g di ricotta

Le frittelle di castagne con ricotta sono una di quelle cose dell'infanzia che un giorno, per caso, ti ritornano alla mente e non puoi più fare a meno.

La scintilla per Marito è stata vedere Benedetta Parodi che le preparava nel suo programma e, da lì in poi, ogni volta che spunta la farina di castagne e che c'è della ricotta in casa le rifacciamo.

Provatele anche voi, una ricetta leggera e di grande successo.

PROCEDIMENTO

Se volete setacciate la farina di castagne o, come di solito faccio io, mettetela nella ciotola e sbattetela un po' con le fruste a mano.

Aggiungete l'acqua poca alla volta, la densità che deve raggiungere la pastella deve essere quella della panna da cucina densa, se lasciate cadere qualche goccia sul resto della pastella si deve vedere dov'è caduta.

Perché le frittelle di castagne siano più saporite sarebbe conveniente lasciar riposare per almeno mezz'ora la pastella, di solito si addensa, nel caso aggiungete dell'acqua e, se ve ne scappa un po' troppa, aggiungete un pochino di farina. Si va molto ad occhio.

Ungete un padellino con un po' di olio d'oliva e scaldate la padella a fuoco medio alto. Versate mezzo mestolo di pastella, quando il lato in alto non sarà più lucido potete girare la frittella, sarà pronta quando si sarà gonfiata un po' formando delle bolle.

Levate la frittella dalla padella e tenetela in caldo, il processo è un po' lungo perché ogni frittella richiede circa 4-5 minuti ma, se ve la sentite, potete farne più alla volta in una padella più grande o usare due padelle in contemporanea.

Mentre aspettate che le frittelle siano da girare, sbattete un po' la ricotta con una forchetta perché diventi più regolare e cremosa, se volete unite anche dello zucchero a velo. A noi basta il dolce della farina di castagne.

Una volta finito l'impasto delle frittelle di castagne montate le torri nei piatti iniziando e finendo con una frittella di castagne.

FAGOTTINI DOLCI CON LIEVITO MADRE

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)



INGREDIENTI PER 10 FAGOTTINI

- ❖ 200 gr di farina 00 per panificazione
- ❖ 80 gr di lievito madre rigenerato
- ❖ 20 ml di olio extravergine d'oliva
- ❖ 3 cucchiari di miele
- ❖ 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- ❖ 1 uovo intero più un tuorlo
- ❖ 60 ml di latte
- ❖ 1 bustina di vanillina
- ❖ 40 gr di burro
- ❖ Confettura di castagne q.b.
- ❖ Zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

Scaldare leggermente il latte (non deve superare i 36°C) e versarlo in una capiente ciotola, unite l'uovo, leggermente sbattuto, il miele e il lievito madre.

Sciogliete bene il lievito madre, aiutandovi con una frusta e incorporate la farina setacciata, la vanillina e, da ultimo, l'olio. Lavorate l'impasto per renderlo un po' solido, poi, trasferitelo sulla spianatoia e continuate a impastare fino a ottenere un composto morbido e omogeneo (circa 15 minuti).

Trasferite l'impasto in una ciotola leggermente unta, copritelo con un telo e fatelo lievitare, lontano dai colpi d'aria, per almeno 7 ore o fino a quando avrà raddoppiato il suo volume.

Riprendete l'impasto, sgonfiate lo leggermente, dividetelo in sei parti uguali e formate delle palline.

Stendete una pallina con il mattarello e ricavate una sfoglia rettangolare sottile, mettetela su della carta da forno e spennellatela con il burro fuso.

Continuate così con le rimanenti palline, spennellandole sempre con il burro, eccetto l'ultima. Trasferite la pila di sfoglie sulla spianatoia, leggermente infarinata.

Stendetele con il mattarello, fino a ottenere uno spessore di circa tre millimetri.

Tagliate la sfoglia in dieci rettangoli.

Ponete al centro di essi, un cucchiaino di confettura.

Ripiegate il rettangolo su se stesso unendo bene i bordi per evitare che fuoriesca il ripieno.

Disponete i fagottini in una teglia foderata con carta da forno e lasciateli lievitare ancora per 2 ore.

Accendete il forno a 200°C.

Sbattete il rosso d'uovo con un cucchiaino di latte e spennellate i fagottini appena prima d'infornarli.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, infornate e fate cuocere per circa 15 minuti nel forno statico.

Buon appetito!

MUFFIN DI FARRO E CASTAGNE AL BURRO DI ARACHIDI

Autore: Monica Martino

Blog: [ESPERIMENTI IN CUCINA, UNA BIOLOGA AI FORNELLI](#)



INGREDIENTI PER 10-12 MUFFIN

- ❖ 200 g di farina di farro spelta;
- ❖ 100 g di farina di castagne;
- ❖ 80 g di zucchero di canna;
- ❖ 250 ml di latte senza lattosio (0.5%);
- ❖ 60 g di burro di arachidi (liscio);
- ❖ 1 cucchiaino di cacao zuccherato solubile;
- ❖ 1 bustina di lievito per dolci;
- ❖ 1 pizzico di sale;
- ❖ qualche goccia di aroma all'arancia.

Per una colazione energica niente di meglio che preparare questi Muffin di farro e castagne al burro di arachidi. Mi sono ispirata a una ricetta esistente ma volevo una soluzione che si avvicinasse di più alla stagione in corso e il connubio farina di farro-farina di castagne è stato davvero molto indovinato.

Una spolverata di cacao nell'impasto ha dato al risultato finale l'aspetto rustico che cercavo. Ottimi inzuppati nel latte caldo e sazianti. È una ricetta in cui non sono presenti uova, farina di grano tenero e burro vaccino; il latte utilizzato è quello senza lattosio (0.5%) ma ottimamente sostituibile con le bevande vegetali e il cacao è privo di derivati del latte.

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare gli ingredienti secchi e aggiungere le gocce di aroma.

Scaldare il latte e poi mescolarlo in una ciotola con il burro di arachidi con una frusta.

Versare il latte col burro nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolare finché gli ingredienti non si amalgamano bene.

Posizionare in una teglia da muffin da 12 i pirottini e versare 1 cucchiaino colmo d'impasto per ogni pirottino.

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 min.

Sfornare e lasciar intiepidire prima di consumarli.

CUPCAKES ALLE CASTAGNE

Autore: Monica Benedetto e Nicolo'
Blog: [UNA PADELLA TRA DI NOI](#)



INGREDIENTI PER 35 CUPCAKES CIRCA

Per i cupcakes

- ❖ 90 gr di farina 00
- ❖ 10 gr di maizena
- ❖ 200 gr di farina di castagne
- ❖ 2 cucchiari di cacao amaro
- ❖ 1 bustina di lievito
- ❖ 200 ml latte
- ❖ 160 gr di zucchero
- ❖ 160 gr di burro
- ❖ 5 uova

Per il frosting:

- ❖ 120 gr di cioccolato fondente 70%
- ❖ 100 gr di burro
- ❖ 250 gr di zucchero a velo
- ❖ 4 cucchiari di panna

Io e mio figlio, come avrete ben capito, amiamo cucinare, ma io adoro far dolci...quindi non riesco proprio a stare in astinenza da preparazione. Oggi vi lasciamo la ricetta di queste facili cup cakes alle castagne con crema al burro cioccolatosa.

PROCEDIMENTO

Inserire in planetaria tutte le polveri e mescolare.

Aggiungere latte, uova e burro morbido, impastare bene, poi riempire i pirottini a metà e cuocere in forno statico a 180°C per 15 minuti.

Sciogliere nel microonde il cioccolato, versarlo in planetaria, aggiungere il burro morbido e lo zucchero a velo passato al setaccio e montare a velocità media per circa 8 minuti.

Con una sache à poche decorare le cupcakes creando il "ricciolo" che più ci piace. Io ho usato la bocchetta liscia grande.

Se volete fare come me, alcune cupcakes le ho svuotate all'interno con il levatorisoli e ho messo una crema di cacao e nocciole per farle ancora più golose!

TORTINO CON IMPASTO ALLE CASTAGNE E CUORE MORBIDO DI MARRONI AL CAFFÈ

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- ❖ 9 castagne lessate e private della pellicina
- ❖ 3 cucchiai rasi di farina per dolci (è più leggera!) o di farina mista a fecola
- ❖ 1 rosso d'uovo
- ❖ 2 cucchiai di zucchero di canna
- ❖ 4 o 5 cucchiaini di marmellata di marroni
- ❖ 2 cucchiaini di caffè ristretto, poco zuccherato
- ❖ Panna liquida q.b. per amalgamare
- ❖ Burro per ungere le pirofiline monoporzione

Fa freddo e nevica e allora ci vuole proprio questo: un tortino con impasto alle castagne e cuore morbido di marroni al caffè, da mangiare tiepido, appena sfornato.

Ieri ho lessato delle castagne e me ne sono avanzate alcune.

E così oggi ho provato a creare questo tortino, che è piaciuto molto in casa.

Solo ingredienti naturali!

PROCEDIMENTO

Riscaldare il forno a 200 gradi e imburrare bene le 3 pirofiline.

Mescolare in una ciotola le castagne ridotte a purea, la farina, lo zucchero, l'uovo e tanta panna liquida q.b. per ricavare una pastella omogenea e piuttosto densa, che "scriva".

Riempire per 1/3 le 3 pirofiline.

Mescolare la marmellata di marroni col caffè in una tazzina.

Mettere un po' di questa crema in centro in ogni pirofilina.

Ricoprire con l'impasto e infornare.

In 10-15 minuti i tortini gonfiano un po' e fanno una crosta appena dorata. Sforarli e consumarli tiepidi.

Sono buoni anche riscaldati al microonde!

LE DUE DAME PIEMONTESI BICCHIERINO AL CIOCCOLATO E NON SOLO

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 1 BICCHIERINO

- ❖ 1 cucchiaino colmo di marmellata di castagne
- ❖ 1 o 2 dolcetti Brutti e Buoni oppure biscottini alle nocciole
- ❖ alcuni baci di dama alle nocciole oppure biscottini alle castagne
- ❖ 1 cucchiaino di crema al gianduia (potete farla come vi dirò, oppure comprarla pronta e 'modificarla' un pochino)
- ❖ liquore al cioccolato, panna liquida, cioccolato gianduia q.b. (oppure crema pronta al cioccolato e liquore per mescolare)

Oggi, nonostante siamo già entrati nell'ultima decade di marzo, qui sta nevicando, per cui un dolcetto domenicale più calorico ci sta: eccovi quindi il mio bicchierino al cioccolato, e non solo! L'ho chiamato "Le due dame piemontesi" perché è a base di castagne e nocciole, tipici e blasonati frutti del nostro territorio.

Ha il vantaggio che si può fare preparando ogni singola parte in casa, ma anche assemblare velocemente con prodotti pronti, e il risultato è 'da pasticceria' nell'aspetto e nel mix di sapori.

Come ha fatto a venirmi in mente di preparare questo dolce?

Tutto è nato dall'idea di riciclare tre o 4 cucchiaini di marmellata di castagne e rum che avanzavano in fondo al barattolo, troppo pochi per esser portati in tavola in qualche modo. Sapete che odio gli sprechi, vero?

Inoltre avevo anche ancora 4 biscotti brutti e buoni da far fuori...

Insomma: ci si ingegna. Leggete, leggete: è velocissimo da preparare!

PROCEDIMENTO

Nel bicchierino fare uno strato di marmellata di castagne mescolata con un cucchiaino di liquore al cioccolato.

Sopra porre uno strato di briciole di Brutti e Buoni, o di biscottini alle nocciole, passati al mixer.

A bagnomaria fondere del cioccolato gianduia (alle nocciole) con un paio di cucchiaini di panna liquida e un po' di liquore al cioccolato, oppure utilizzare una crema pronta al gianduia, o perfino del budino pronto al cioccolato, se andate di corsa, aromatizzandolo col liquore.

Versarlo nel bicchierino e servire accompagnando con i biscottini assortiti.

TEMPO TOTALE: pochissimo, vero? Non ho cronometrato, ma secondo me si sta nei 10 minuti.

MONTEBIANCO

Autore: Monica Benedetto e Nicolò
Blog: [UNA PADELLA TRA DI NOI](#)



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ❖ 350 gr di castagne
- ❖ 250 ml di latte
- ❖ 10 gr di cacao polvere
- ❖ 25 ml di Rum
- ❖ 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- ❖ 60 gr di zucchero

PROCEDIMENTO

Lavate le castagne sotto acqua corrente, incidetele con la lama di un coltellino, quindi ponetele in una pentola a pressione. Copritele con l'acqua e fate cuocere circa 10 minuti. Spegnete il fuoco, spellate i frutti e togliete anche la pellicina interna.

Versate le castagne pulite in un tegame e ricopritele con il latte, aggiungete l'estratto di vaniglia, aggiungete lo zucchero e fate bollire per circa 20 minuti.

Scolate le castagne, passatele con uno schiacciapatate e raccogliete la purea in una ciotola.

Incorporate il cacao in polvere e il rum, mescolate e compattate l'impasto.

Coprite con pellicola e fate riposare l'impasto in frigorifero per circa 30 minuti.

Intanto montate la panna. Quindi prendete il vostro piatto, versate sul fondo un ciuffo di panna montata, poi con uno schiacciapatate passate il composto, formando una montagna, decoratela poi con panna montata, qualche castagna e cacao.

Oppure prendete un coppapasta, fate un primo strato di panna, ponete al centro crema di castagne, cioccolato e rum e finite con un altro strato di panna.

Togliete il coppapasta aggiungete qualche castagna e il cacao. Due versioni di presentazione per lo stesso favoloso dolce!

PLUM CAKE GLUTEN-FREE CON FARINA DI CASTAGNE, ROSMARINO E NOCE MOSCATA

Autore: Roberto Leopardi
Blog: [RED TOMATO PASSIONE ROSSA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 30 CM

- ❖ farina di castagne senza glutine 300g + 1 cucchiaio per infarinare la teglia
- ❖ zucchero di canna 100g
- ❖ miele di castagno 1 cucchiaio colmo
- ❖ olio di oliva 80ml
- ❖ yogurt bianco magro 250g
- ❖ uova a temperatura ambiente 2
- ❖ vanillina 1 bustina
- ❖ lievito per dolci 1 bustina (16g)
- ❖ sale fino 1 pizzico
- ❖ noce moscata 1 pizzico
- ❖ aroma al rum qualche goccia
- ❖ scorza di 1/2 arancia
- ❖ rosmarino fresco qualche ago
- ❖ zucchero a velo senza glutine per guarnire q.b.
- ❖ burro 1 noce

La farina di castagne, è un prodotto che deriva da questo piccolo frutto, prima essiccato e successivamente macinato finemente.

Ingrediente base per la preparazione di varie specialità gastronomiche sia dolci che salate, la sua caratteristica fondamentale è data dall'assenza di glutine e può quindi essere consumata da persone affette da celiachia.

Oggi vi propongo un plum cake adatto proprio a tutti, dove il gusto di questo tipo di farina si sposa benissimo con gli aromi a cui ho deciso di abbinarla.

PROCEDIMENTO

In una ciotola capiente versate lo yogurt, l'olio e le uova. Mescolate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unite ora la farina setacciata, lo zucchero di canna, il miele, la scorza di arancia grattugiata, qualche goccia di aroma al rum e la vanillina. Amalgamate il tutto con un cucchiaio di legno.

Dovete ottenere un impasto liscio e cremoso.

Aggiungete gli aghi di rosmarino finemente tritati in precedenza, la noce moscata, il lievito ed un pizzico di sale.

Mescolate nuovamente con le fruste in senso orario per incorporare gli ultimi ingredienti.

Versate in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Controllate la cottura con uno stecchino. Una volta sfornata, fate raffreddare e spolverizzate a piacere con lo zucchero a velo.

TORTA ALL'ACQUA SOFFICISSIMA CON FARINA DI CASTAGNE

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ❖ 100 g di farina di castagne
- ❖ 100 g di farina 00
- ❖ 50 g di fecola di patate
- ❖ 250 g di zucchero semolato
- ❖ 1 pizzico di semi di vaniglia
- ❖ 3 uova medie
- ❖ 120 ml di acqua a temperatura ambiente
- ❖ 150 ml di olio di mais
- ❖ 1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

Metti nella terrina uova, zucchero e vaniglia e mescola a lungo, in modo da creare una massa molto omogenea.

Aggiungi una alla volta le tre farine ben setacciate insieme al lievito, mescolando bene. Se userai la planetaria farai tutto senza fatica.

Versa gradatamente l'olio e mescola.

Versa l'acqua sempre mescolando.

Nel frattempo accendi il forno a 180 gradi.

Versa l'impasto in una tortiera a ciambella, imburrata. Se ne possiedi una a cerniera ancor meglio!



Dopo circa 25-30 minuti la tua ciambella sarà lievitata e cotta, ma prima di estrarla dal forno pungila con lo stecchino che deve uscire bello asciutto.

Ogni forno ha la sua capacità di cottura e il tempi variano, anche se di poco.

Fai raffreddare su una gratella prima di servire cosparsa di zucchero a velo.

Quando vuoi preparare un dolce semplice per la merenda, ma ti accorgi che hai quasi finito il latte e nevica, quindi assolutamente non hai intenzione di uscire, è il momento di provare la torta all'acqua: non la solita torta all'acqua però, ma una nuova con farina di castagne perché a te piace creare le tue ricette da sola.

Ecco, questa torta all'acqua con farina di castagne è un felicissimo esperimento. La farina di castagne è abbastanza pesante in cottura, ma con la mescola che ho elaborato ne risulta una torta sofficissima e con una texture appagante; il sapore poi è delizioso, simile al marron glacé.

E per di più si scioglie in bocca!

Pensa che l'ho sfornata ieri sera alle 19 e stamattina alle 10.30 metà era già evaporata!

Ecco come fare nel dettaglio.

Nota: la parete interna della ciambella può sembrare leggermente bruciacchiato, ma in realtà è scuro perché la farina di castagne non è bianca e quando si cuoce bene il colore risulta intenso: il resto della torta infatti è perfetto.

Internamente c'è maggior calore nello stampo e minore scambio con l'esterno; comunque se vuoi ovviare a questo piccolo inconveniente puoi utilizzare una tortiera rotonda invece di quella a ciambella.

TORTA DI MELE E CASTAGNE

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DI 24 CM

- ❖ 3 mele renette medie
- ❖ 250 gr di castagne bollite sbucciate
- ❖ 200 gr di zucchero
- ❖ 150 gr di farina
- ❖ 1 uovo
- ❖ 1 bustina di lievito bio
- ❖ 1 noce di burro
- ❖ 1 bicchierino di rum
- ❖ Latte q.b.
- ❖ 1 limone (succo)
- ❖ 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili e mettetele in una ciotola irrorandole con un po' di limone per evitare che anneriscano.

Tritate finemente le castagne bollite.

Rompete l'uovo in una terrina e lavoratelo con un etto e mezzo di zucchero e un pizzico di sale.

Incorporatevi a poco a poco la farina, alternandola con un po' di latte fino a ottenere una pastella piuttosto morbida, completate con il lievito e il liquore e mescolate molto bene.



Aggiungete alla pastella le mele e le castagne, amalgamate bene e versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata.

Spolverizzate con lo zucchero rimasto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Quando la torta è cotta lasciatela riposare per qualche minuto prima di sfornarla.

Buon appetito!

CUNEESE DOC: LA TORTA DI CASTAGNE E CACAO DELL'ALTA VAL CORSAGLIA

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 100 g di farina bianca
- ❖ 60 g di farina di castagne
- ❖ 3 uova
- ❖ 150 g di zucchero semolato
- ❖ 1 cucchiaio di cacao amaro
- ❖ 65 g di burro
- ❖ ½ bicchiere di latte tiepido
- ❖ 1 bustina di lievito per dolci
- ❖ i semi di ½ baccello di vaniglia
- ❖ burro per ungere la tortiera

Il mio poco amore per i dolci pieni di creme mi spinge sempre di più verso le torte della nonna e della tradizione contadina (devo esser l'unica al mondo che in piena estate invece del gelato mangia un biscotto di meliga per merenda!) e così mi sono imbattuta in una cuneese doc: la torta di castagne e cacao dell'alta Val Corsaglia che, per inciso, è la valle giusto confinante con quella in cui abito, ed appartiene -nelle sue parti alte- al territorio comunale di Frabosa Soprana.

La ricetta è della mia vicina, ma l'ho ritrovata pari pari sul volume "1000 osterie d'Italia", di Slow Food Editore.

La Pina, comunque, e potete giurarci, tra poco si materializzerà alla mia finestra, chiedendo se sono riuscita a fare la sua torta di castagne.



Come non provarla? Tra l'altro è facilissima.

Detto e fatto, e adesso vi racconto.

PROCEDIMENTO

Fondere il burro in un pentolino e farlo raffreddare. Mescolare con la frusta in una terrina le uova con lo zucchero e la vaniglia, creando un bel composto spumoso.

Nel frattempo preriscaldare il forno a 180 gradi.

Aggiungere al composto di uova e zucchero il burro, il latte, il cacao e mescolare.

Aggiungere le due farine setacciate e mescolare accuratamente.

Setacciare infine nell'impasto la bustina di lievito e mescolare ancora.

Versare l'impasto della torta di castagne nello stampo (io ho usato un piccolo stampo in silicone da 20 cm, e non ho dovuto imburrarlo) e cuocere in forno per circa 30 minuti: la prova dello stecchino si rivela risolutiva come sempre.

Servire spolverando con zucchero a velo la torta di castagne ed accompagnando con salsa di ribes, o zabaione, o anche nulla, perché è buona così!

CHEESECAKE ALLA CONFETTURA DI CASTAGNE E RIDUZIONE DI PORTO

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DI 20 CM

- ❖ 150 gr di biscotti tipo digestive
- ❖ 1 confezione di formaggio bianco spalmabile allo yogurt
- ❖ 4 cucchiaini di yogurt bianco intero
- ❖ 200 gr di confettura di castagne
- ❖ 25 gr di scorza d'arancia candita a cubetti
- ❖ 30 gr di burro
- ❖ 1 bicchiere e mezzo di Porto
- ❖ 50 gr di cioccolato bianco
- ❖ 2 cucchiaini di cacao
- ❖ 2 fogli di gelatina da 6 gr cad.

Che ne dite di preparare questa facile cheesecake per le prossime feste? La riduzione del Porto elimina tutto l'alcool, quindi può essere mangiata anche dai bambini.

PROCEDIMENTO

Rivestite la tortiera, sul fondo e sui bordi, con della carta da forno, spennellate con del burro fuso.

In meno di mezzo bicchiere di Porto mettete a macerare i cubetti di scorza d'arancia candita.

Tritate finemente i biscotti, unite il cacao e il burro fuso.



Amalgamate e versate il composto sul fondo della tortiera, compattate bene con il dorso di un cucchiaino.

Mettete in frigorifero per mezz'ora.

In una ciotola ponete il formaggio, lo yogurt, 150 gr di confettura di castagne e i canditi scolati: amalgamate molto bene.

Mettete a bagno nell'acqua un foglio e mezzo di gelatina.

In un pentolino mettete il Porto in cui avevate posto a macerare i canditi e fatelo ridurre a metà.

Spegnete e unite la gelatina ben strizzata, fatela sciogliere bene e versate tutto nella crema, amalgamate molto bene. Togliete dal frigorifero la tortiera e versateci il composto livellandolo bene.

Coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigo per almeno 2 ore.

Topping

Trascorso il tempo, mettete il restante mezzo foglio di gelatina a bagno.

Versate in un pentolino il rimanente Porto e fatelo ridurre per 5 minuti, poi unite i 50 gr di confettura di castagne e sciogliete bene, unite 30 gr di cioccolato bianco e fate fondere (10/12 secondi).

Spegnete i fuochi e aggiungete la gelatina ben strizzata. Scioglietela bene e lasciatela intiepidire un po', girandola spesso.

Prelevate dal frigo la tortiera e versate il composto, rimettete in frigo per almeno 6 ore.

Prima di servire, aprite lo stampo, togliete delicatamente la cheesecake e mettetela su di un piatto di portata, eliminate la carta da forno dal fondo e tritate sulla cheesecake il rimanente cioccolato.

Buon appetito!

TORTA ROVESCIAIA

Autore: Monica Martino

Blog: [ESPERIMENTI IN CUCINA, UNA BIOLOGA AI FORNELLI](#)

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ❖ 200 g di farina di castagne;
- ❖ 100 g di farina di ceci;
- ❖ 3 mele Golden;
- ❖ 250 g di zucchero di canna integrale + quello per spolverizzare;
- ❖ 100 g di burro di soia;
- ❖ 2 uova;
- ❖ 1 bustina di lievito per dolci;
- ❖ zenzero in polvere q.b.

L'ho battezzata "torta del buon umore" poiché l'ho preparata in un momento di su di giri e facendola mi sono decisamente un po' rilassata...inoltre l'ho anche regalata ad una futura mamma che aveva bisogno di un momento di dolcezza...

La mia ricetta è una variazione di un dolce del compianto e sempre apprezzato Executive Chef Bruno Cantamessa.

PROCEDIMENTO

Accendere il forno a 200°C.

Lavare, sbucciare e tagliare a fettine le mele.

Foderare una tortiera con carta forno, spalmare sopra un po' di burro e spolverizzare con un po' di zucchero di canna.

Adagiare le fette di mela in modo da coprire tutta la superficie e spolverizzare con zenzero a piacere.



In una ciotola lavorare il burro con lo zucchero utilizzando le fruste.

Aggiungere uno alla volta i restanti ingredienti finché non si forma un composto molto omogeneo.

Versare il composto sulle mele, livellando la superficie.

Infornare per 30 min, levare dal forno e lasciar raffreddare bene la torta.

Una volta fredda capovolgere sul piatto, eliminare la carta forno e servire.

TORTA MORBIDA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ❖ 1 kg di castagne
- ❖ 100 gr cioccolato bianco
- ❖ 80 gr di burro
- ❖ 120 gr di zucchero a velo
- ❖ mezzo bicchiere di Porto
- ❖ 2 foglie di alloro
- ❖ sale grosso un pizzico

Ho avuto il piacere e l'onore di vedere realizzata questa ricetta, in versione cioccolato fondente, da Tessa Gelisio a Cotto e Mangiato nella puntata del 12 dicembre 2012.

PROCEDIMENTO

Incidete la buccia delle castagne sulla parte bombata, mettetele in una pentola, copritele di acqua fredda, unite le foglie di alloro, un pizzico di sale grosso e cuocetele per 40 minuti dall'ebollizione.

Scolatele poche per volta e sbucciatele ancora calde.

Spezzettate il cioccolato, mettetelo in un pentolino con il burro e fatelo sciogliere a bagno maria; frullatelo con la polpa delle castagne, il Porto e 80 gr di zucchero a velo fino ad ottenere una crema omogenea.



Foderate con carta da forno uno stampo di 18 cm di diametro, riempitelo con il composto di castagne e livellatelo bene con un cucchiaio bagnato prima nell'acqua.

Lasciate riposare il dolce in frigorifero per almeno 4 ore, coperto con la pellicola.

Quindi sformatelo delicatamente su di un piatto, spolverizzatelo con il rimanente zucchero a velo e decoratelo con riccioli di cioccolato e le castagne tenute da parte.

Se preferite il cioccolato fondente, ovviamente sostituitelo a quello bianco e spolverizzate la torta con due cucchiaini di cacao.

E...buon appetito!

MATTONELLA CON CREMA DI CASTAGNE

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- ❖ 16 savoiardi + 1
- ❖ 130 g circa di mascarpone
- ❖ 2 cucchiaini da minestra ben pieni di marmellata di castagne
- ❖ 1 cucchiaino di granella di nocciole
- ❖ Latte, panna liquida, liquore all'arancia q.b

Semplice e delicata, ecco la mattonella con crema di castagne: confezionata qualche ora in anticipo, da' davvero il meglio di sé anche sulla tavola elegante.

Tra l'altro, essendo preparata con la marmellata di castagne, che è molto dolce, non serve aggiungere altro zucchero nella crema.

PROCEDIMENTO

Mettere in un piatto latte e panna liquida, mescolati tra loro, uniti ad un cucchiaino di liquore all'arancia (o ad altro che vi piace, e potete variare la quantità di liquore), in percentuale sufficiente da inzuppare prima 8 savoiardi e poi altri otto.

In una tazza mescolare il mascarpone con la marmellata di castagne.



Allungare con panna (o latte) quanto basta per ottenere una crema spalmabile e morbida, ma non troppo liquida, aggiungendo liquore secondo il proprio gusto (meglio non esagerare, per non coprire il gusto della crema).

Inzuppare i primi 8 biscotti e allinearli sul piatto di portata, ben vicini. Non devono essere troppo molli, altrimenti non si riuscirà a spalmarci sopra la crema di castagne senza romperli.

Spalmarci sopra metà della crema di mascarpone alle castagne.

Inzuppare gli altri 8 biscotti e posizionarli sulla crema.

Spalmare adesso la seconda metà della crema e livellare bene.

Coprire con la pellicola e conservare in fresco (ma fuori frigo) fino al momento di servire.

Prima di portare in tavola, polverizzare col mixer il savoiardo rimasto insieme alla granella di nocciole.

Coprendo con carta da forno le parti di piatto libere, in modo che restino pulite, spargere la polvere di biscotto sul dolce, poi rimuovere la carta e servire.

CHARLOTTE DI MARRONI E MASCARPONE

Autore: Maria Antonietta Grassi
Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 20 CM DI DIAMETRO

- ❖ 200 g di biscotti tipo "Digestive"
- ❖ 300 g di mascarpone
- ❖ 200 g di crema di marroni
- ❖ 50 g di cacao amaro (5 cucchiari)
- ❖ 30 g di zucchero a velo
- ❖ 50 g di burro
- ❖ 1 cucchiaino di miele d'acacia
- ❖ 1/2 bicchiere di Porto
- ❖ una decina di biscotti savoirdi
- 50 g di amaretti tritati
- ❖ un cucchiaino di gocce di cioccolato
- ❖ 2 cucchiari di codette di cioccolato bianco e nero (per decorare)

PROCEDIMENTO

Foderate con della pellicola da cucina una teglia apribile di circa 20 cm di diametro, lasciandola fuoriuscire (vi servirà per aiutarvi ad estrarre la charlotte).

Tritate nel mixer i biscotti, metteteli in una ciotola e unite il burro fuso, il miele, le gocce di cioccolato, un cucchiaino di Porto e amalgamate bene.

Stendete il composto sulla base della tortiera e premete con il dorso di un cucchiaino in modo da rendere il fondo uniforme e ben compatto, mettete in frigo per mezz'ora.

Nel frattempo in una ciotola mettete 100 gr di mascarpone e tutto lo zucchero a velo. Montate bene e tenete da parte.

Incorporate al rimanente mascarpone la crema di marroni e poco alla volta 2 cucchiari di cacao setacciato.

Versate sulla base di biscotti metà della composta di marroni, sbriciolate quattro savoirdi, unite gli amaretti tritati e distribuite la sopra la crema.

Formate un'altro strato con il solo mascarpone tenuto da parte, spolverizzate con i savoirdi rimasti e terminate con la seconda metà del composto di marroni.

Mettete in frigo per almeno 4 ore.

Togliete il dolce dal frigo un'ora prima di servire, aprite la teglia, togliete la pellicola trasparente e sistematelo su di un piatto di portata.

Tagliate i savoirdi rimasti in tocchetti dell'altezza della torta, spennellateli velocemente con il Porto rimasto allungato con un po' d'acqua e distribuiteli attorno alla torta. Spolverizzatela con il cacao rimasto, distribuite le codette di cioccolato, mettete in frigo ancora per 10/15 minuti e servite.

Buon appetito!

TORTA DI CASTAGNE E PANNA MONTATA IN PADELLA

Autore: Silvia De Lucas
Blog: [SILVIA PASTICCI](#)



INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- ❖ 300g di farina di castagne
- ❖ 300ml di panna fresca montata
- ❖ 200g di zucchero di canna
- ❖ 3 uova grandi
- ❖ 1 busta di lievito per dolci
- ❖ 1 pizzico di sale

Per decorare:

- ❖ 100g di cioccolato bianco.
- ❖ 100g di cioccolato fondente al 70%
- ❖ 30g di granella di nocciole (o la quantità secondo le vostre preferenze)
- ❖ 2 cucchiaini per aiutare a fondere il cioccolato

Sono in crisi nerissima, ho ben poca voglia di cucinare. Il blog langue e non ho proprio voglia di tirarlo su...l'ultima cosa di originale e buono che ho fatto è questa torta di castagne e panna montata in padella. Assurdo perché in realtà gli ingredienti che ho usato sono davvero pochi. Pochi ma buoni, perché io funziono così, forse non cucino nulla di nuovo per settimane ma un ingrediente ritrovato per caso nella mia (disordinatissima) dispensa o regalato (in questo caso la farina di castagne) mi fa scattare quel qualcosa che serve per mettersi ai fornelli.

Facendo la torta di castagne e panna montata in padella otterrete un pan di spagna umido, che rimane fresco per 2-3 giorni senza speciali accorgimenti, poi un po' di cioccolato bianco e fondente fuso per fare qualche decorazione e un po' di granella di nocciole per il tocco croccante ed il gioco è fatto.

PROCEDIMENTO

Iniziate setacciando con cura il lievito, il sale e la farina di castagne. Essendo umida di suo, la farina tende a fare grumi; non dimenticatevi questo passaggio anche se potrebbe sembrare inutile.

Montate con le fruste elettriche ad alta velocità la panna fresca fredda di frigo e tenetela da parte. Montate leggermente le uova (a temperatura ambiente) con lo zucchero di canna. Unite una terza parte della farina con l'aiuto di una spatola, unite metà della panna montata ed incorporate sempre con molta cura per evitare che la panna perda l'aria che ha incorporato montando. Continuate fino a finire gli ingredienti e ricordando che l'ultimo deve essere la farina.

Ungete una padella antiaderente pesante (che abbia un coperchio che si incastri bene) e che si scaldi in modo molto uniforme con un goccino di olio d'oliva per evitare che l'impasto attacchi.

Mettete sul fornello a fiamma bassa (nel caso delle cucine elettriche, che distribuiscono il caldo su tutta la base in modo uniforme il fuoco dovrà essere un po' più alto, tra minimo e medio),

Coprite e lasciate cuocere per 45 minuti circa, vale la prova stecchino ma se siete troppo curiosi ed alzate spesso il coperchio i tempi aumentano... Per sformare la torta aspettate 15-20 minuti e scuotete bene la padella, la torta si staccherà senza problemi.

Per le decorazioni fate fondere al forno a microonde i due tipi di cioccolato con pochissimo latte e lasciate gocciolare sulla torta fredda o, al massimo, tiepida e spargete la granella di nocciole.



CHICCHE E COCCOLE



CASTAGNE SECCHHE FATTE IN UN ATTIMO E UN ANEDDOTO DI SESTRI

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



Le castagne sono un frutto favoloso dal punto di vista del contenuto energetico, l'ultimo prima della stagione fredda, preziose, ma difficili da conservare: o le processi sotto forma di conserve, oppure le ritroverei bacate inesorabilmente dopo un paio di settimane.

Si possono surgelare, certo, ma occupano spazio.

Insomma, non sembra facile mantenerle disponibili nella loro purezza: peccato perché contengono acqua per circa il 50%, cioè meno di un comune frutto a polpa, ma il loro apporto calorico è decisamente più alto, raggiungendo le 200 Kcal per 100 g di frutto fresco e addirittura le 350 Kcal per 100 g da secco.

Da sempre, infatti, i contadini le hanno fatte seccare per poterle conservare fino a primavera, e spesso le macinavano per utilizzarle sotto forma di farina.

Come ho raccontato in qualità di Ambasciatrice della Settimana della Castagna nell'ambito del Calendario del Cibo Italiano di Aifb, la civiltà contadina si raggruppava attorno ai seccatoi (scau, in cuneese), capanne a due piani costituite da un graticcio superiore sul quale venivano distese le castagne col guscio, mentre al piano inferiore si accendeva un fuoco che le affumicava e riscaldava, facendole seccare.

Poi venivano battute per esser sgusciate e spellate, conservando la preziosa castagna bianca, o secca.

Si tratta di un prodotto così fondamentale nella vita contadina del passato che a Mondovì (CN) esiste addirittura l'Accademia della Castagna Bianca per la sua valorizzazione.

Ma oggi, noi, a casa?

Nei negozi di prodotti biologici un sacchettino di castagne secche costa una fortuna: eppure se voleste preparare un certo tipo di arrosto farcito a Natale vi potrebbero essere indispensabili.

Oltre due settimane fa ho deciso quindi di sperimentare per seccarne un pochino in casa e tenerle in osservazione e credo proprio di aver fatto centro, perfino senza l'essiccatore, che va tanto di moda oggi, anzi vi dirò che il procedimento è imbarazzante nella sua semplicità!

Il nostro obiettivo è: perdere acqua!

E l'aneddoto?

Coinvolge la mia mamma, ovviamente: quando era piccolissima (nel 1932) abitava in via Cavallotti a Sestri (che adesso è ribattezzata via Gian Giacomo Cavalli) e frequentava l'oratorio di Pre Luigi (Padre Luigi), alloggiato nella chiesetta prospiciente Piazza Aprosio.

Ebbene, questo padre era molto simpatico e faceva giocare tanto i bambini nel cortile: gioco dei quattro cantoni, del pampano, del fazzoletto... ma non aveva mai il becco d'un quattrino, quindi non poteva offrire la merenda. Così si era inventato di girare sempre con delle grandi tasche di castagne secche, che regalava in abbondanza, facendole scivolare nelle loro manine. Ora, da due giorni -cioè da quando ho ripreso a far seccare le mie castagne- mamma mi girella attorno in cucina e ogni tanto la vedo che arraffa velocemente dalla ciotola e scappa.

Mi sto succhiando un castagna secca, perché mi ricorda quando ero piccola – e se ne va scodinzolando.

Poi dopo mezz'ora torna: Sono ottime, brava.

E ne prende un'altra.

Ecco, a me vengono le lacrime agli occhi e credo che seccherò castagne da qui a Pasqua solo per vederla così.

INGREDIENTI

- ❖ 500 g di castagne sgusciate

PROCEDIMENTO

Mettete le castagne private del guscio in un contenitore nel micro onde per 15 minuti.

In uscita il peso sarà ridotto di circa il 40% (cioè ne avrete solo 300 g perché avrete perso acqua proprio come volevate) e sembreranno ancora abbastanza elastiche, ma raffreddandosi in pochissimi istanti induriranno e risulteranno perfettamente secche.

Essendo ancora parzialmente ricoperte da pellicina, dovranno essere ripulite, ma basterà inserirle in un barattolo di metallo con coperchio e sbatterle per un po' in modo da eliminarne la più parte.

Successivamente si potrà provvedere una pulitura a mano, ma il risultato è quello in fotografia: castane secche prodotte in casa con pochissimo sforzo, tempo e costo.

NOTA: le castagne secche vanno comunque conservate in luogo asciutto, quindi consiglio un barattolo di latta o sacchetto a tenuta ermetica.

Un bel barattolo vintage ci starebbe alla grande: sbizzarritevi!

MOSTARDA DI CASTAGNE

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

INGREDIENTI PER TRE BARATTOLI MEDIO-PICCOLI

- ❖ 1 kg di castagne senza la scorza marrone dura
- ❖ 500 g di zucchero di canna
- ❖ 1 l di acqua + un po'
- ❖ 2 foglie di alloro
- ❖ 6 chiodi di garofano
- ❖ 1 cucchiaino raso da caffè di povere di cannella
- ❖ 1 barattolino di olio essenziale di senape*

Per realizzare questa mostarda da accompagnare al lardo, ho utilizzato le mie castagne (il mio giardino, qui a 1000 m, è un castagneto da frutto recintato), grazie al fatto che mio marito le spellava (era lui, più di me, che voleva fare la mostarda) e quindi il lavoro noioso non dovevo farlo io.

Dopo una settimana di riposo è ancora migliore che mangiata subito, e si conserva benissimo, sottovuoto!

PROCEDIMENTO

Spellare le castagne (parte noiosissima), lessarle in acqua bollente con un pizzico di sale fino a che siano appena morbide, ma senza disfarsi, e spegnere subito.



A parte preparare uno sciroppo portando ad ebollizione una soluzione composta da 1l di acqua e 500 g di zucchero di canna, con i chiodi di garofano, l'alloro e la cannella in polvere, mescolando di tanto in tanto.

Far addensare un pochino lo sciroppo: diventerà abbastanza bruno, e se ne verserete su un piattino freddo, subito sarà liquido, ma appena si raffredderà (pochissimi istanti!) noterete che è viscoso, se inclinerete il piattino. A quel punto la densità sarà quella giusta, e si dovrà spegnere il gas.

Lasciando le castagne nell'acqua calda (al limite aggiungete dell'acqua fredda per raggiungere una temperatura sopportabile), prelevarle coi guanti e ripulirle dalla pellicina che le riveste.

Togliere i chiodi di garofano e l'alloro dallo sciroppo.

Tuffare le castagne cotte nello sciroppo di zucchero. Lasciarle lì dentro per 24 ore.

Trascorso un giorno intero, prelevare ancora le castagne dallo sciroppo e disporle nei barattoli (mettendo quelle più intere attorno e i frammenti in centro, per una pura questione di estetica!).

Scaldare lo sciroppo, e quando è parecchio caldo (ma non bollente), farci cadere col contagocce del bottigliino 10 gocce di olio essenziale di senape. Per esser sicuri (dopo aver utilizzato le precauzioni riportate sotto), iniziare con 6 gocce, mescolare, assaggiare, e decidere quante aggiungerne, in relazione a quanto piccante si vuol fare lo sciroppo.

Versare lo sciroppo nei barattoli fino a coprire completamente le castagne: se non bastasse, per l'ultimo barattolo preparatene un pochino ancora, dosando l'estratto di senape in relazione a quanto sciroppo avrete preparato. Chiudere ermeticamente e far bollire i barattoli, coperti d'acqua, per almeno 20 minuti.

Consumare dopo almeno una settimana come accompagnamento a lardo, salumi o formaggi dal sapore deciso.

OLIO ESSENZIALE DI SENAPE: RACCOMANDAZIONI

- si ordina in farmacia, anche se è per uso alimentare
- se ne usano pochissime gocce e bisogna stare attenti agli occhi
- **INDOSSATE GLI OCCHIALI** quando lo utilizzate!
- pizzica in gola, e non va inalato
- **OCCHIO** a non lasciarlo in giro dove ci sono i bambini: si usa in cucina, ma -come per i coltelli, il detersivo e mille altre cose- ci deve guidare il buonsenso

MARRONI IN MARMELLATA CON RUM PER UNA CREMA SPALMABILE DELIZIOSA

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 2 BARATTOLI

- ❖ 1 kg di marroni o di castagne: li peserete dopo averle cotte e spellati, mi raccomando!
- ❖ 700 g di zucchero semolato
- ❖ rum: quantità a piacere, ma prevedetene almeno 1 cucchiaino e mezzo!

PROCEDIMENTO

Sgusciare le castagne (o i marroni) e controllare che non siano annerite all'interno (la parte nera è ammalarata, quindi va eliminata assolutamente) Gettarle in una pentola d'acqua, portare ad ebollizione e calcolare 15 minuti come minimo.

Spegnere il fornello, armarsi di guanti, pazienza e coraggio ed estrarle una alla volta, spellandole.

Completata questa poco piacevole operazione, pesare le castagne e aggiungere lo zucchero: calcolate che per 1000 g (1 chilo) di castagne ce ne vogliono 700 di zucchero, quindi per la vostra quantità di castagne (che potrebbe essere anche di più o di meno) dovrete risolvere questo "quiz":
Quantità di zucchero = (peso delle castagne) x 700 : 1000.

Ad esempio per 800 g di castagne lessate avrete: quantità di zucchero = 800 x 700 : 1000, cioè 560 g di zucchero (provate a fare il calcolo!).

Mettere in una pentola a freddo le castagne e lo zucchero, e accendere il fornello a fuoco moderato, mescolando.

In poco tempo lo zucchero inizierà a fondere.

Col mixer ad immersione creare una crema di castagne e zucchero.

Aggiungere il rum e assaggiare.

Continuare la cottura ancora per qualche minuto, fino a che la marmellata di marroni non sia più densa: calcolate che comunque raffreddando si addenserà ulteriormente!

Versarla in vasetti sterilizzati e capovolgerli sul vassoio.

Quando tutto sarà raffreddato, capovolgere i vasetti e controllare che il tappo non faccia "clac": se è leggermente incavato verso l'interno e non fa il famoso "clac", è sigillato e non occorre così procedere alla bollitura dei vasi pieni.

CASTAGNE SCIROPPATE AL RUM

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 4 BARATTOLINI

- ❖ 1 kg di castagne spellate dal guscio
- ❖ 1 di acqua
- ❖ 600 g di zucchero semolato
- ❖ i semi di un baccello di vaniglia
- ❖ 2 bicchierini di rum

Ed eccomi qui, immersa nel mio castagneto, con le mani tra i capelli a pensare "Ma come potrò venir a capo di tutte le castagne che ho raccolto attorno a casa?"

Esperimenti, esperimenti: le mangiamo, le cuciniamo, le trattiamo.

Oggi è il turno delle castagne sciroppate, che vi racconto subito.

Questa è una versione dolce, adatta ad esempio ad esser accompagnata al gelato alla vaniglia o magari infilata negli strati di un Tiramisù: che idea fantastica tra l'altro, appena nata, ma da provare.

Oggi la voglia di dolce alberga allo chalet, pur se non abbiamo ancora la neve!

PROCEDIMENTO

Sgusciate le castagne e lessatele per almeno un quarto d'ora.

Prelevatele dall'acqua bollente cercando di privarle della pellicina che le ricopre: è un lavoro ingrato, che va fatto velocemente e con i guanti, magari immergendo le mani in acqua fredda, ma va fatto ora perché se le castagne raffredderanno non le spellerete più. Le castagne devono essere appena morbide da esser maneggiate, ma nello stesso tempo consistenti, per non rompersi.

Preparate uno sciroppo di zucchero e semi di vaniglia, cercando di farlo densificare un po': dopo aver fatto sciogliere perfettamente lo zucchero nell'acqua, fate addensare fin che una goccia di sciroppo versata in un piattino tenda a restare densa e non colare.

Aggiungete le castagne nello sciroppo e cuocetele delicatamente per 5 o 6 minuti, girando con la spatola di silicone per non romperle. e all'ultimo bagnatele con il rum (o whisky, se vi piace, che volendo è più secco...insomma, per l'aroma fate voi!

Ora fate scivolare dentro ai barattoli castagne e sciroppo prelevati dal pentolino.

Agitate un pochino e chiudete ermeticamente subito, capovolgendo su un asse di legno.

Il barattolo farà fuoriuscire l'aria, sigillandosi. Se così non fosse dovrete -come sapete- farlo bollire per 20 minuti completamente immerso in acqua.

NOTA: usate barattoli piccoli, così li finirete in fretta e non circoleranno per giorni in cucina semiaperti, diventando colonie batteriche: bisogna essere modulari e calcolare le dimensioni dei contenitori sulla base delle esigenze familiari!

PESTO DI CASTAGNE: DELIZIOSO CON LA PASTA E LE CARNI

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)



INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- ❖ 10 castagne sgusciate
- ❖ 2 cucchiari di formaggio grattugiato (farei un misto di parmigiano reggiano e pecorino stagionato)
- ❖ 1 spicchio d'aglio
- ❖ 1 mollica di pane bagnata nel latte, grande quanto una o due noci
- ❖ sale, olio evo q.b.
- ❖ facoltativa: 1 foglia di erba di San Pietro

PROCEDIMENTO

Ebbene sì, cari Amici: credo che la mia ricetta del pesto di castagne sia un'assoluta novità nel campo delle salse fredde per condire la pasta e accompagnare i bolliti e le carni alla griglia.

Sarà che le mie castagne sono molto buone, perché provengono da alberi selezionati, innestati e ben curati, ma vi posso assicurare che il pesto di castagne che ne ho ricavato era davvero ottimo.

I due famelici (marito e figlio) alla fine sono rimasti contenti, e quindi sottopongo anche a voi la mia ricetta.

Vi consiglio il pesto di castagne in special modo per accompagnare le carni, ma è ottimo anche con la pasta (specialmente coi tagliolini fatti in casa).

Provare per credere, cari miei: non vi occorrerà troppo lavoro, e quindi potete farlo senza pensarci su.

PROCEDIMENTO

Sbollentare per soli 5 minuti in acqua le castagne dopo averle sgusciate: questa operazione non serve a cuocerle, ma a consentire a Voi di togliere la pellicina che le ricopre.

Scolarle e spellarle.

Mettere nel mixer (visto che non stiamo trattando del basilico possiamo anche non usare il mortaio in marmo, che è faticoso da adoperare) le castagne spellate, la mollica imbibita di latte e poi strizzata, aglio, foglia di erba di San Pietro (facoltativa), formaggio e un pochino d'olio e creare una crema non troppo liscia, eventualmente aggiungendo un'ulteriore pochino di latte, se necessario.

Salare a piacere (attenzione: assaggiate prima, perché il formaggio è già salato di per sé).

Se utilizzate il pesto di castagne per condire un primo piatto, ed è abbastanza denso, potete allungarlo con l'acqua di bollitura della pasta prima di utilizzarlo.

NOTA: data la presenza del latte è meglio conservare il pesto di castagne in frigo, coperto da un velo d'olio, per un massimo di un giorno oltre a quello di confezionamento.

SALSA TIEPIDA CON MARRONI E GRAND MARNIER, FACILISSIMA E IDEALE PER I DOLCI

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ❖ 3-4 cucchiari di crema di marroni
- ❖ 1 bicchierino di Grand Marnier
- ❖ Panna liquida q.b.

Quando non è proprio fame, ma piuttosto voglia di qualcosa di buono, le torte della nonna e i biscotti fatti in casa sono sempre i migliori, e a volte per renderli superlativi basta solo in tocco in più, come questa salsa tiepida con marroni e Grand Marnier, facilissima e ideale per i dolci.

Potete provarla in accompagnamento ai biscotti di meliga, ad una fetta del classico ciambellone, o alla torta povera per eccellenza (povera, ma squisita!), che è la torta strosciata della Liguria.

Questa salsa è veloce da realizzare e così facile da essere imbarazzante, ma capace di trasformare, nell'emergenza di ospiti inattesi a merenda, anche la ciambella preconfezionata del supermercato in un dolce che vi fa fare bella figura!



PROCEDIMENTO

Mettere nella salsiera in ceramica la crema di marroni e mescolarla col liquore e tanta panna liquida quanto basta a creare una crema omogenea.

Scaldare a bagnomaria mescolando per pochi minuti, in modo da legare i sapori.

Servire calda sul dolce preferito.

NOTA: potete amalgamarla a bagnomaria in anticipo e poi scaldarla di nuovo nel microonde quando serve.

CALDARROSTE NEL FORNO A LEGNA

Autore: Silvia Leoncini
Blog: [LA MASCA IN CUCINA](#)

Non è certo una ricetta, quella delle caldarroste nel forno a legna.

È piuttosto un suggerimento di cottura, per evitare di bruciarle e di sporcare tutta la cucina con frammenti di buccia bruciata.

E così vi racconto un altro pezzo di vita in montagna... sul mio blogghino si trova di tutto!

Ieri abbiamo fatto le pizze, perché era il compleanno della mia mamma, che mangia pochissimi piatti (ma comunque è arrivata a 86 anni, quindi direi che la sua dieta non sia proprio sbagliata!) e quindi, quando la inviti a pranzo, è un problema.

Abbiamo finito di infornarle (quattro margherite con aggiunta di olive e una squisissima bianca) più o meno alle 14.30, perché abbiamo mangiato tardi, e il forno era ben caldo; poiché stanno cadendo le castagne dagli alberi attorno a casa, alle 18 abbiamo deciso di far merenda con due caldarroste, un grappolo d'uva e un goccio di vino rosso (ci sta, ci sta!)



Io però avevo appena ripulito tutta la cucina, quindi quando ho visto girare la padella sfioracchiata per le caldarroste sono diventata 'leggermente' nervosa.

E così è nato l'ennesimo esperimento di cottura con recupero del calore nel forno a legna.

Abbiamo fatto l'intaglio nelle castagne (lo ha fatto mia mamma, cui toccano sempre i lavori noiosi!), le abbiamo introdotte nella pentola con sportellino che serve per tostare (si trova in commercio, perché viene usata per preparare anche le patate sul gas, che si cuociono a meraviglia lì dentro, con la buccia e senza acqua o grassi) e le abbiamo posizionate sulla brace del forno per mezz'ora, a sportello del forno chiuso.

Trascorso questo tempo, mio figlio ha soffiato col mantice sulla brace per riaccenderla un po', ha girato e scrollato la padella, e l'ha lasciata lì per ulteriori 6-7 minuti.

Risultato: le caldarroste erano cotte, morbide e non bruciacchiate, perché la cottura era uniforme!

Restano morbide soprattutto perché il vapore che sprigionano resta dentro la pentola, che ha lo sportello chiuso.

So che non tutti hanno il forno a legna, ma chi l'ha può provare, anche con una pentola brutta e vecchia, purché sia spessa e si possa chiudere bene, in qualche modo, e gli altri... beh, hanno scoperto un altro lato piacevole dell'avere un giardino che è in realtà un castagneto da frutto.

Adoro questo posto!

CODICE ROSSO
"TIRAMISÙ" ALLA ROBIOLA E CREMA DI MARRONI
CON MARRON GLACÉS

Autore: Paola Uberti
Blog: [SLELLY](#)



INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- ❖ 70 grammi di robiola
- ❖ 60 grammi di crema di marroni
- ❖ 15 grammi di marron glacés rotti
- ❖ Un marron glacé intero
- ❖ Un savoiardo
- ❖ Un pizzico di cannella
- ❖ Una tazzina di caffè ristretto
- ❖ Alcuni granelli di sale fino
- ❖ Polvere di caffè q.b.

A chi non è mai successo di sentire l'urgenza di un dolce quando la voglia/possibilità di rispettare i tempi richiesti da una preparazione complessa latita?

Mi spiego meglio e senza mezzi termini: avete di fronte la persona che accende la vostra passione. Vi sta guardando con condiscendenza. Quanto riuscite a resistere prima di baciarla?

Ecco: il codice rosso dei dolci funziona allo stesso modo. Pochi ingredienti, buoni e di qualità, gesti rapidi e bando alle sovrastrutture per soddisfare al più presto un'innocente urgenza che fa bene alla mente e al cuore.

NOTA

La lista degli ingredienti si riferisce a una sola persona. Credo non faticherete a indovinare di chi si tratti...

PROCEDIMENTO

In una ciotola riunisco la robiola e la crema di marroni. Aggiungo poca cannella e lavoro vigorosamente con una forchetta fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungo i marroni rotti e amalgamo delicatamente.

Rompo in tre parti il savoiardo e lo bagno rapidamente nel caffè per poi disporlo sul fondo di un bicchierino monoporzione.

Con l'aiuto di un cucchiaino distribuisco la crema a base di robiola sul savoiardo.

Spolvero il tutto con un po' di caffè in polvere e alcuni granelli di sale.

Rifinisco con un marron glacé intero e...mmmhhh!

INDICE DELLE RICETTE

ANTIPASTO DI GAMBERI, CASTAGNE, LARDO E PORRI CARAMELLATI	17
RISOTTO ALLE CASTAGNE E CRUDO IGP CON CASTELMAGNO DOP	19
RISOTTO ALLE NOCCIOLE E CASTAGNE CON CREMA DI PEPERONI E ERBETTE	21
TORTELLI DI PATATE RIPIENI DI CASTAGNE E CAVOLO VIOLA CON CREMA DI ZUCCA E TIMO	23
PAVÉ DI SEPPIA AUTUNNALE	25
FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA CON CIPOLLINE E CASTAGNE CARAMELLATE	27
RAVIOLI DI PASTA LIEVITATA FRITTI RIPIENI DI CASTAGNE, PANCETTA E RASCHERA	29
PANCAKE DI FARINA DI CASTAGNE CON PERE CARAMELLATE E CASTAGNE SCIROPPATE	31
DI MARE, ORTI E BOSCHI - INSALATA DI CAVOLFIORI E CASTAGNE CON ARINGA AFFUMICATA E MIRTILLI ROSSI	37
INSALATA RICCA INVERNALE CON INDIVIA BELGA GRIGLIATA, CASTAGNE E NOCI	40
CASTAGNE AL LARDO	42
AUTUNNO CREMOSO - CREMA DI CAVOLO VIOLA CON CASTAGNE E PROVOLA AFFUMICATA	44
ZUPPA AUTUNNALE A METRI ZERO: CASTAGNE, PORRI, FUNGO PORCINO...A FRABOSA SI PUÒ	47
MINESTRA CON CASTAGNE E SALSICCIA	50
VELLUTATA DI CASTAGNE E MELE GRANNY SMITH	52
RISOTTO CON CASTAGNE E TARTUFO NERO	54
RISOTTO AL VINO ROSSO CON CASTAGNE E SALSICCIA	56
PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA IN CASA CON FARINA DI CASTAGNE	58
PASSIONE COLORE - GNOCCHI RUSTICI DI CASTAGNE CON PANCETTA AFFUMICATA	60
TROFIE DI CASTAGNE	63
IL PASTO DI RE MIDA – MEZZELUNE RIPIENE DI CASTAGNE E CAPRINO CON MIELE E BURRO NOCCIOLA AL TIMO	66
TORTELLI DELLA SPOSA	69
CREPPELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON PESTO E BESCIAMELLA, COTTE AL FORNO	73
INVOLTINI DI VERZA CON SALSICCIA E CASTAGNE	76
ARROSTO DI VITELLO AI GUSTI DELL'AUTUNNO	78
POLPETTE DI CASTAGNE E MACINATA DI VITELLO	82
TASCA RIPIENA	84
CASTAGNE STUFATE CON SPECK, ACETO E SENAPE À L'ANCIENNE	86
PATATE E CASTAGNE IN PADELLA	88
CASTAGNE AI PROFUMI DELL'ORTO, UN OTTIMO CONTORNO	91
LE CASTAGNE DI TRANSIZIONE...OVVERO PISAREI E FASÖ DI CASTAGNE SU PUREA DI ZUCCA AGLI AMARETTI	94
POLENTA INTEGRALE CON SUGO DI VERZA CECI E CASTAGNE	97
IL CASTAGNACCIO DI MARIA ANTONIETTA	101
IL CASTAGNACCIO DE LA MASCA IN CUCINA	102
FROLLINI ALLE CASTAGNE, PICCOLI E GOLOSI	105
FRITTELLE DI CASTAGNE CON RICOTTA	107
FAGOTTINI DOLCI CON LIEVITO MADRE	110
MUFFIN DI FARRO E CASTAGNE AL BURRO DI ARACHIDI	113
CUPCAKES ALLE CASTAGNE	115
TORTINO CON IMPASTO ALLE CASTAGNE E CUORE MORBIDO DI MARRONI AL CAFFÈ	116
LE DUE DAME PIEMONTESE - BICCHIERINO AL CIOCCOLATO E NON SOLO	117
MONTEBIANCO	119
PLUM CAKE GLUTEN-FREE CON FARINA DI CASTAGNE, ROSMARINO E NOCE MOSCATA	120
TORTA ALL'ACQUA SOFFICISSIMA CON FARINA DI CASTAGNE	122
TORTA DI MELE E CASTAGNE	124
CUNEESE DOC: LA TORTA DI CASTAGNE E CACAO DELL'ALTA VAL CORSAGLIA	125
CHEESECAKE ALLA CONFETTURA DI CASTAGNE E RIDUZIONE DI PORTO	127
TORTA ROVESCIAIA	129
TORTA MORBIDA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO	130
MATTONELLA CON CREMA DI CASTAGNE	131
CHARLOTTE DI MARRONI E MASCARPONE	133
TORTA DI CASTAGNE E PANNA MONTATA IN PADELLA	135
CASTAGNE SECCHIE FATTE IN UN ATTIMO E UN ANEDDOTO DI SESTRI	139
MOSTARDA DI CASTAGNE	143
MARRONI IN MARMELLATA CON RUM PER UNA CREMA SPALMABILE DELIZIOSA	145
CASTAGNE SCIROPPATE AL RUM	147
PESTO DI CASTAGNE: DELIZIOSO CON LA PASTA E LE CARNI	149
SALSA TIEPIDA CON MARRONI E GRAND MARNIER, FACILISSIMA E IDEALE PER I DOLCI	152
CALDARROSTE NEL FORNO A LEGNA	153
CODICE ROSSO - "TIRAMISÙ ALLA ROBIOLA E CREMA DI MARRONI CON MARRON GLACÈS	155

