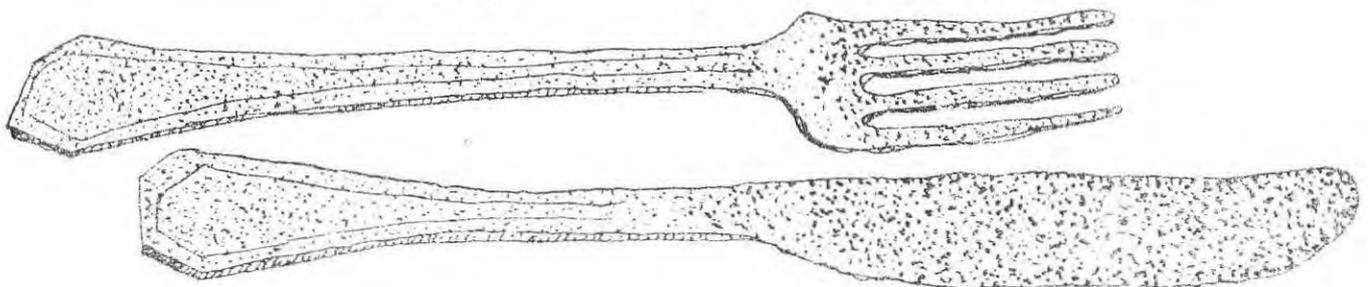


LE CASTAGNE
IN CUCINA



LE CASTAGNE

IN CUCINA

La distribuzione geografica del castagno nel corso dei secoli si è allargata sempre più, al di fuori dei limiti naturali della specie, per impellenti necessità di ordine economico. I Romani ad esempio iniziarono la diffusione nelle valli alpine trasmettendo pure le prime nozioni primordiali in merito alla conservazione e consumo dei prelibati frutti.

Da quelle remote epoche ai nostri giorni attraverso secoli e generazioni l'inventiva umana è riuscita a metterci a disposizione la più sofisticata delle attrezzature per soddisfare le più disparate esigenze in tema di ricettario culinario e dolciario.

Rimorchiate dalle super cucine dai piatti, forni, padellame, frigo, congelatori elettronicamente computerizzati, resistono ancora le vecchie padelle e pentole da camino la cui modellazione iniziale si perde nella notte dei tempi.

Descriveremo un po' di ricettario sulla cottura delle castagne iniziando quindi dai più remoti e tradizionali aggeggi da cucina.

LE CALDARROSTE. (mundell, biröll ecc.)

Se cotte al forno si devono incidere le bucce parallelamente all'ilo per evitare le esplosioni. Per la cottura sul fuoco con la tradizionale padella si possono tralasciare le incisioni solo se si dispone di un abile castagnaro che sappia rivoltarle durante la prima energica fiammata di arrostitimento della buccia. Caso contrario eseguire le incisioni. Ad operazione avvenuta allentare la fiamma allargare la brace e coprirle: se fresche con un coperchio, se appassite con un panno inumidito. Si rivolteranno di tanto in tanto per uniformare la cottura e a 3/4 dalla stessa si potranno versare in un contenitore per rammolirle e mantenerle calde.

LE BALLOTTE. (bollite, beregott ecc.)

Si fanno cuocere con la buccia, senza incisioni, in acqua leggermente salata, un pizzico di semi di finocchio ed un paio di foglie d'alloro.

Cotte dopo 20-30 minuti si scolarà l'acqua e si lasceranno asciugare a calore allentato (fuoco o stufe) affinché possano diventare più gustose e consistenti.

LE PELETE O LESSATE. (peladell, staät, speläd).

Incidere la buccia per due-tre centimetri dalla parte piatta parallelamente all'ilo, immergerle in acqua bollente per otto-dieci minuti e sbucciarle immediatamente. Lessarle in acqua leggermente salata fino a quando saranno morbide ma non disfatta. Consumate con latte e panna montata sono un eccellente pasto serale.

SOUFFLÉ. (antipasto caldo)

Ingredienti per 8 persone: 1kg. di castagne-4 albumi d'uovo.

Preparare con le castagne lessate un passato a cui incorporare l'albumi d'uovo montato a neve. Imburrare la forma da soufflé, riempirla con l'impasto ottenuto e far cuocere a forno caldo (200-230 C) per circa 15-20 minuti, secondo la grandezza della forma. Servire caldo come antipasto.

STRUDEL. (ricetta ungherese)

Per 10 persone:

Preparare la pasta dello strudel impastando bene 1 kg. di farina, 2 uova, 50 gr. di burro e 10 gr. di sale con 3/4 un litro d'acqua tiepida. Lasciare

ripesare la pasta per circa mezz'ora coperta e in ambiente caldo, quindi stenderla in strato sottile di ca. 2 cm. sopra un tovagliolo infarinato. Mescolare con cura un passato di 2,5 kg. di castagne lessate nel latte con 100 gr. di lardo tritato, 4 grosse cipolle tagliuzzate, un pizzico di paprica, 1 kg. di peperoncini dolci cotti e spezzettati, 12 uova, un po' di sale e buccia di limone grattugiata. Stendere l'impasto ben lavorato sopra la pasta dello strudel, arrotolare e cuocere il tutto al forno per un ora in una teglia ben imburata.

ZUPPA . (all'uovo)

Cuocere a fondo in brodo di carne 50/60 castagne (sbucciate v. lessate), ridurle in purea attraverso il passa verdura e aggiungere 2 tuorli d'uovo e un po' di prezzemolo pestato. Versare sopra al passato il brodo di cottura delle castagne e servire caldo.

ZUPPA ALLA GIARDINIERA .

Stemperare il passato di 100 castagne in 4 litri di buon brodo e fare bollire rimestando, aggiungendo qualche cucchiaino di vino rosso buono. Lasciare chiarificare per 3/4 d'ora, schiumare, passare al setaccio e versare in zuppiera, aggiungendo carote e rape a pezzetti, punte di asparagi ecc., Servire caldo.

POLENTA DI CASTAGNE . (pattona)

Con la farina di castagne si può preparare una polenta procedendo come per quella di granturco. Al termine della cottura versare la polenta in una grande ciotola bagnata con acqua fredda, sformando quasi subito. Si serve tagliata a fette. Fredda si può friggere in olio.

ZUPPA DEL CASTAGNARO .

Tritare finemente una cipolla e 50 gr. di sedano, tagliare a dadini 70 gr. di prosciutto crudo magro, 50 gr. di lardo e mettere il tutto a friggere in un tegame con 50 gr. di burro per qualche minuto. Aggiungere 800 gr. di castagne sbucciate (come per lessate ma non cotte), rosolare per 5 minuti spruzzando con un bicchiere di vino rosso. Ad evaporazione completa del vino, aggiungere un litro di acqua leggermente salata e calda, coprire il tegame e lasciare cuocere per un'ora a fuoco lento. A cottura terminata, aggiungere un bicchiere di panna fresca, un pizzico di semi di finocchio, pepe macinato, rimascolare e servire.

RISO E CASTAGNE . (alla genovese)

Rammollire per 20 minuti in acqua tiepida, 300 gr. di castagne secche. Sgocciolarle e metterle in una pentola con 2 litri di acqua, sale, 2 cucchiaini d'olio. Cuocere per 2 ore e unire 50 gr. di riso; a cottura quasi avvenuta aggiungere un soffritto preparato a parte con olio, cipolla e prezzemolo tritati. Terminare la cottura e servire subito.

CASTAGNE E PORRI .

Cuocere per 45 minuti il $\frac{1}{2}$ litro di acqua salata 40 castagne sbucciate assieme a 6 porri finemente affettati. Servire a caldo con una noce di burro

PASSATO DI CASTAGNE (al latte)

Condire con sale e pepe un passato di castagne aromizzato con finocchio. Diluirlo con latte caldo fino alla consistenza desiderata.

VERDURA DI CASTAGNE .

Rosolare con burro e olio della cipolla finemente tritata. Aggiungere 500 gr. di castagne sbucciate, mescolare e far cuocere a casseruola coperta. A cottura avanzata aggiungere di tanto in tanto un po' d'acqua, due o tre mele affettate e salare.

CIPOLLE FRITTE CON CASTAGNE E FUNGHI.

(Alla tedesca). Pulire e tagliare a metà alcune cipolle di media grossezza, cuocerle in acqua leggermente salata e svuotarle. Impastare con la parte rimasta della cipolla, un passato di castagne e dei funghi rosolati al burro e tritati. Condire con sale, pepe e conserva di pomodoro. Farcire la cipolle e cuocerle al forno cospargendole con burro e formaggio grattugiato.

CASTAGNE AL LARDO. (alla contadina)

Aggiungere a 125 gr. di lardo tagliato a dadini, il soffritto delle castagne sbucciate, sale, pepe, noce moscata, timo, alloro. Ricoprire con brodo e lasciare cuocere per 25 minuti. A cottura quasi ultimata aggiungere un pizzico di zucchero.

CASTAGNE AI CAVOLI DI BRUXELLES.

In un tegame dorare del burro e mescolarvi cavolini e castagne lessate in precedenza.

CASTAGNE ALL' "ALSAZIANA".

Lessare un cavolo rosso e sbucciare 50 castagne. In un tegame rosolare in un po' di grasso d'oca una cipollina affettata e aggiungere il cavolo tagliato a quarti, le castagne sbucciate e del vino rosso. Salare, pepare lasciando bollire per un'ora e mezza. Aggiungere una diacina di prugne secche snocciolate e marinate in acquavite e lasciar cuocere il tutto ancora per una mezz'oretta.

CASTAGNE ALLA TEDESCA.

Per 4 persone : scottare 24 grosse castagne in acqua bollente e sbucciarle senza romperle. Lessare in acqua salata 8 foglie di cavolo e trasferirle, prelavandole con una schiumarola, su di un covaccio pulito per asciugare.

Disporre in ogni foglia 3 castagne e avvolgerle strettamente a fagottino. Adagiare tutti i fagottini in una pirofila unta di burro e irrorarli con un bicchiere di panna. Cuocere a 200 gr.C per 30 minuti e servire.

FRITTELLE ALLA MONTANARA.

Per 6 persone : tagliare a cubetti 500 gr. di fontina e preparare una pastella piuttosto densa con 300 gr. di farina di castagne, 50 gr. di acqua e 70 gr. di latte. Friggere i cubetti, immersi nella pastella, in abbondante olio finchè la pastella sia ben dorata. Servire le frittelle calde, dopo averle lasciate un po' di tempo su un foglio di carta assorbente, sia come antipasto sia come secondo piatto.

FRITTURA DOLCE DI CASTAGNE.

Cuocere in 250 gr. di latte, 100 gr. di semolino e 50 gr. di passato di castagne, con un pizzico di sale. Prolungare la cottura fino ad ottenere una sufficiente densità. Stendere la pasta per uno spessore di 2 cm. circa, lasciare raffreddare e tagliare a porzioni più o meno uniformi. Passarle in un uovo sbattuto con pangrattato e friggerle con dell'olio ben caldo.

CONTORNI PER CARNI ARROSTO.

Preparare delle castagne brasate o stufate e metterle attorno all'arrosto o al pollame nel forno caldo 5 minuti prima del termine della cottura.

Oppure; preparare delle castagne lessate o cotte al vapore. A metà cottura dell'arrosto aggiungere una salsa fatta di carote, cipolle, timo, alloro, 1 o 2 spicchi di aglio tritati. A cottura ultimata aggiungere le castagne alla salsa e lasciare al forno ancora per 5 minuti.

PASSATO DI CASTAGNE ALLA FRUSTA.

Sbucciare delle castagne cuocerle al vapore o in acqua e passarle al

passaverdura. Rimetterla sul fuoco con un po' di brodo e lavorare con la frusta.
Al momento di servire aggiungere una noce di burro, del sugo di carne e un bicchiere di panna fresca. Si serve come salsa da unire al pollame, alle carni arrostiti o alla cacciagione.

UOVA STRAPAZZATE E CASTAGNE.

Sbucciare e schiacciare delle caldarroste, mescolarle a delle uova e unirvi un pizzico di paprica.

CONIGLIO E CASTAGNE.

Aggiungere a 150 gr. di salsiccia, mollica di pane ammolita in olio di oliva, prezzemolo, cipolla, aglio schiacciato, il cuore e il rognone di un coniglio tritati fini, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe.

Riempire con tutto l'impasto un coniglio e chiuderlo. Dorarlo con burro e due cipolline tritate, allentare il calore e cuocere per un'ora. Se necessario aggiungere acqua durante la cottura.

Nel frattempo sbucciare un paio di manciate di castagne bollite per 10 minuti in acqua un po' salata, aggiungerle sul fondo, ricuocere per ancora 15-20 minuti e servire.

TACCHINELLA ALLE CASTAGNE.

Tritare 200 gr. di carne di vitello con 250 gr. di salsiccia, sale, pepe e aggiungere un tuorlo d'uovo con un pugno di mollica di pane ammolita nel latte. Mescolare il tutto con un bicchierino di cognac e 300 gr. di castagne sbucciate intere (prebollite per 10 minuti). Riempire la tacchinella con tutto l'impasto e chiuderla con del filo robusto; peparla, salarla e metterla a 200 gr. C nel forno dentro una teglia unta di olio. Irroriare ogni circa 10 minuti la carne con il sugo di cottura.

OCA AI MARRONI.

Preparare un impasto con caldarroste sbucciate, fegato d'oca tritato, pancetta di maiale, erbe aromatiche, sale e pepe, noce moscata e un bicchiere di cognac. Riempire l'oca e chiuderla con filo sostenuto.

Cuocerla allo spiedo penellandola frequentemente con il proprio sugo. Staccarla, spruzzarla con il succo di un paio di limoni e servirla.

CASTAGNE GLACÉS ALLA NOSTRANA.

Sbucciare $\frac{1}{2}$ kg. di castagne e lessarle al dente. Preparare uno sciroppo di 1 kg. di zucchero sciolto in $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente. Stendere in un unico strato dentro un recipiente adatto le castagne, allontanando le eventuali rotte e coprendola di sciroppo. Dopo 24 ore toglierlo farlo ribollire e coprire nuovamente. Ripetere l'operazione ancora 3 volte sempre a 24 ore di distanza.

Dopo la quarta volta si possono disporre in vasi di vetro e livellati con il loro sciroppo oppure, lasciati asciugare un paio di giorni, si potranno spolverare con dello zucchero al velo vanigliato e collocati in frigo quale riserva.

CASTAGNE AL CIOCCOLATO.

Lessare kg. 2,5 di castagne con buccia in abbondante acqua e sbucciarle a caldo senza romperle. Sciogliere a freddo kg. 1,5 di zucchero e gr. 150 di cacao con 1 litro e mezzo d'acqua. Lasciare bollire sempre rimescolando per un istante, aggiungere scorza di limone e lasciare raffreddare. Collocare nei vasi le castagne e livellarle con lo sciroppo freddo. Chiudere ermeticamente i vasi e sterilizzarli per 20 minuti.

CASTAGNE AL KIRSCH.

Lessare molto adagio in tegame con qualche scorza di limone delle castagne sbucciate (bollite 10 minuti) avendo cura di non romperle. A cottura al dente scolare e aggiungere gr. 200 di zucchero per ogni kg. di castagne. Completare la cottura facendo sciogliere lentamente lo zucchero. Lasciarle raffreddare, collocarle nei vasi di vetro livellandole con il proprio sciroppo lasciando un po' di spazio per ricoprirle con un po' di kirsch.

MARMELLATA DI CASTAGNE AL RHUM.

Lessare 1 kg. di castagne e passarle al passaverdure. Mettere al fuoco in una casseruola 600 gr. di zucchero con poca acqua. Al denso sciroppo aggiungere un po' di vaniglia, versare il passato delle castagne cucinando lentamente. Rimestare continuamente per evitare la coagulazione e levare dalla stufa appena si presenta ben amalgamato e senza grumi. Aggiungere un bicchierino di rhum

MARMELLATA DI CASTAGNE AL LATTE.

Ricetta della mamma : Collocare in una terrina 1 kg. di castagne lessate. Versare un bicchiere di latte e romperle con un cucchiaino di legno finchè si formerà una pasta omogenea e soda. Passarla al setaccio e rimetterla nella terrina. Per ogni kg. di castagne far caramellare 70 gr. di zucchero con qualche goccia d'acqua. Versare nella terrina lentamente e costantemente il caramello, mescolando con la pasta di castagne per un po' di minuti. Aggiungere una bustina di vaniglia e invasare a caldo.

MARMELLATA DI CASTAGNE AL MIELE.

Ricetta della nuora : lessare 500 gr. di castagne e frullarle o passarle. Aggiungere 600 gr. di miele e 100 gr. di acqua. Lasciare macerare in acqua per 24 ore, unire una stecca di vaniglia, cuocere per 20 minuti circa e invasare a caldo.

COPPE MARRONS.

Con 4 tuorli d'uovo, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di farina, 80 gr. di burro e $\frac{1}{2}$ litro di latte, preparare una crema piuttosto densa e aggiungere una bustina di zucchero vanigliato. A crema fredda unire 50 gr. di cioccolato fondente spezzettato e 300 gr. di marrons glacés abricciolati (buoni anche se fatti in proprio). Servire in 4 coppe guarnite con panna montata e ciliege sotto alcool, dopo averle lasciate in frigo per qualche ora.

CASTAGNE AVVAMPATE.

ricoprire d'acqua 1 kg. di belle castagne sbucciate, lessarle con 100 gr. di zucchero, scorze d'arancia e di limone. Ridurre quindi lo sciroppo di cottura e versarlo nuovamente sulle castagne sistemate su di una pirofila. Prima di servirle scaldare con un bicchiere di kirsch. A liquore ben caldo portare in tavola e fiammeggiare. Servire con panna montata.

CASTAGNE DELA BISNONNA.

Una delle più vecchie ricette.

Ingredienti: 400 gr. di castagne secche, 50 gr. di zucchero, un bicchiere di vino rosso, $\frac{1}{2}$ litro di latte freddo.

Cuocere in abbondante acqua le castagne tenute a bagno in precedenza per 12 ore minimo. Ad acqua quasi consumata aggiungere lo zucchero e il vino e lasciar cuocere fino ad evaporazione completa. Servire nella scodella con il latte freddo.

GELATO ALLE CASTAGNE.

Scaldare $\frac{1}{2}$ litro di latte con una bustina di zucchero vanigliato. Frustare bene 5 tuorli d'uovo con 200 gr. di zucchero, aggiungere il latte e mescolando continuamente, far addensare la crema a fuoco lento. Lasciare raffreddare e unire il passato di 200 gr. di castagne. Mescolare bene e mettere nel congelatore.

BAVARESE AI MARRONS GLACÉS.

Ingredienti per 6 persone : 200 gr. di latte, 4 tuorli d'uovo, 120 gr. di zucchero, 1 cucchiaino scarso di fecola di patate, 4 fogli di colla di pesce, $\frac{1}{2}$ litro di panna, 200 gr. di marrons glacés a pezzetti, alcuni interi (anche belle castagne glassate in proprio).

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero fin che saranno spumosi, unirvi la fecola e diluire lentamente con il latte caldo. Cuocere a bagno maria a fiam-

-ma bassa, rimescolando sempre fino a quando il composto incomincia ad addensarsi velando il cucchiaino. Togliere la crema dal fuoco, unire la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda e strizzata, mescolando fino a quando si è sciolta completamente. Fare raffreddare e nel frattempo montare densamente la panna e sbriciolare i pezzetti di marroni. Aggiungerli, con i 2/3 della panna alla crema ormai fredda, mescolando con delicatezza. Versare il tutto in uno stampo alla "bavarese" lasciandolo nel freezer per ca. 2 ore. Decorare la "bavarese" al momento di servirla con la panna rimasta e i marrons glacés intieri.

S O U F F L É A L B R A N D Y .

Cuocere 500 gr. di castagne sbucciate con 300 gr. di latte unendovi una scorza di limone e un pizzico di vaniglia. Cotte ed asciutte passarle subito al setaccio o passa verdura. Rimettere la purea nella casseruola a fuoco debole ed aggiungere, mescolando, 150 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, un bicchierino di brandy e 5 tuorli d'uovo. Uno alla volta, incorporandoli all'impasto che non deve bollire. Appena addensato ritirarlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo montare a neve ben spessi, gli albumi rimasti e amalgamarli all'impasto.

Versarlo in una pirofila imburrata e leggermente inzuccherata fino ad un centimetro al disotto dei bordi. Collocare al forno già caldo a 140-150 C. per 20 minuti circa. Controllare il soufflé senza aprire lo sportello.

Servire caldo con la panna montata a parte.

C A S T A G N E C H A N T I L L Y .

Passare al setaccio 500 gr. di castagne lessate in acqua e aggiungere 1/2 bicchiere di latte fortemente zuccherato con qualche goccia di essenza di vaniglia. Disporre il passato a corona su un piatto e al centro disporre una crema chantilly zuccherata e profumata a piacere (rhum, cointreau).

B U D I N O A L R H U M .

Ingredienti per 4 persone: castagne gr. 500, 1/2 bicchiere di latte, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 3 uova, un bicchierino di rhum, un cucchiaino di cioccolato in polvere, sale.

Lessare in acqua salata le castagne sbucciate, passarle attraverso un setaccio di crine. Aggiungere alla purea ottenuta lo zucchero, il rhum, la polvere del cioccolato, il latte, il burro ammorbidito, i tuorli d'uovo e gli albumi montati a neve ben spessa. Porre il composto in uno stampo per budino, imburrato e infarinato. Cuocere a forno medio per circa 20 minuti, finché uno stuzzicadenti introdotto nell'impasto ne uscirà asciutto e pulito.

B U D I N O A L L ' A L K E R M E S .

Ingredienti per 6 persone: 1 kg. di castagne, sale, 200 gr. di cioccolato fondente grattugiato, 150 gr. di amaretti, 200 gr. di zucchero al velo, 170 gr. di burro, 1 bicchiere di "Alkermes", 200 gr. di panna, cacao in polvere.

Incorporare al passato ottenuto dalle castagne cotte in acqua leggermente salata, il cioccolato, gli amaretti ridotti in poltiglia, lo zucchero al velo, 150 gr. di burro e l'alkermes. Amalgamare bene e aggiungere 1/3 della panna montata.

Imburrare uno stampo da budino e versarvi il composto. Lasciare in frigorifero per 3 ore, capovolgere il dolce su piatto da portata e coprirlo interamente di panna. Spolverizzare con cacao in polvere.

C R O C C H E T T E .

Ingredienti per 4 persone: 40 castagne, 100 gr. di zucchero, un bicchiere scarso di latte, un cucchiaino di vaniglia, 30 gr. di burro, un uovo intiero, 3 tuorli, pangrattato, olio di semi, 50 gr. di zucchero al velo.

Cuocere le castagne sbucciate con il latte e la vaniglia, passarle al setaccio e incorporarvi subito il burro e i tuorli. Lasciare intiepidire, formare delle crocchette da passare nell'uovo intiero, nel pangrattato e quindi friggere nell'olio bollante. Sistemarle sul piatto e tenerle calde sino al momento di servirle. Cospargerle di zucchero al velo.

D O L C E G E L A T O A L R H U M A M A R E T T A T O .

Ingredienti per 6 persone: 500 gr. di castagne secche, 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero al velo, 50 gr. di cacao, 6 cucchiaini di rhum, 12 amaretti,

sala.

Mettere a bagno le castagne secche per 12 ore minimo. Cuocerle in acqua salata e passarle al passaverdura. Aggiungete il burro, lo zucchero, il cacao e 2 cucchiaini di rhum. Mescolare bene e dividere il composto in tre parti.

Porre in uno stampo uno strato di composto cospargendolo di amaretti sbriciolati spruzzati col rhum. Ripetere l'operazione con altri strati una volta e terminare con uno di composto.

Lasciare il dolce in frigorifero per qualche ora e prima di servirlo sformarlo e spolverizzarlo di cacao.

B O C C O N C I N I A L C I O C C O L A T O .

Ricetta dello sportivo.

Preparare con un kg. di castagne bollite una purea alla quale si aggiungono 30 gr. di burro, 250 gr. di panna, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di vaniglia, 150 gr. di zucchero. Se l'impasto ottenuto risultasse un po' liquido, si puo' riscaldarlo debolmente rimescolandolo continuamente. Lasciarlo raffreddare e formare delle palline grosse come le noci da avvolgere su della cioccolata grattugiata.

Servire ben freddo.

T R O N C O A L R H U M .

Ingredienti per 6-8 persone : 500 gr. di castagna secche, 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero al velo, 6 cucchiaini di rhum, 200 gr. di cioccolata fondente, 4 cucchiaini di latte, 100 gr. di noci sgusciate, 100 gr. di amaretti, 1 cucchiaino di cacao.

Con la castagne cotte in acqua leggermente salata, dopo averle lasciate a bagno per oltre 12 ore, preparare un passato al quale si aggiungono il burro, lo zucchero e 2 cucchiaini di rhum. Versare il composto ben amalgamato su di un foglio di carta oleata e formare un rettangolo largo circa 25 cm. e lungo 30. Fritare grossolanamente le noci, pestare gli amaretti e bagnarli con il rimanente rhum. Sciogliere a bassa temperatura il cioccolato nel latte. Spalmare velocemente il composto di castagne con il cioccolato, cospargendolo prima con le noci e poi con gli amaretti. Arrotolare la massa aiutandosi con la carta oleata e con le mani bagnate e disporre il rotolo su di un piatto da portata. Spolverizzare il tutto e collocare in frigo un paio d'ore e servire.

T O R T A D I C A S T A G N E .

Alla casalinga.

Ad un passato ottenuto con 1 kg. di castagne aggiungere mescolando : 80 gr. di burro, 50 gr. di cioccolata grattugiata, 50 gr. di zucchero e un po' di rhum. Aromatizzare con vaniglia e versare in uno stampo. Lasciare in frigo per una giornata e servirlo decorandola con la panna.

S O R P R E S A A I M A R R O N S G L A C É S .

Ammorbidire in acqua fredda 3 fogli di colla di pesce. In una terrina aggiungere a 4 tuorli d'uovo frullati 250 gr. di latte con 100 gr. di zucchero. Fare addensare ma non bollire su fiamma debole la crema, quindi toglierla e sciogliere la colla di pesce ben strizzata.

In una scodella porre 200 gr. di marrons glacés spezzettati e versarvi sopra un bicchiere di curaçau. Al passato ottenuto, con un kg. di castagne lessate, aggiungere 100 gr. di cioccolata fondente grattugiata, 200 gr. di zucchero a velo, 100 gr. di burro fuso e un bicchierino di curaçau. Mescolare bene il composto e disporne metà in uno stampo da budino imburato. Lasciarlo in freezer per un'ora poi versarvi sopra la crema a cui sono stati incorporati i marrons glacés. Rimettere in freezer per un'ora e ripetere l'operazione per il resto del composto di castagne. Servire con panna montata.

M O N T E B I A N C O .

Lessare 1 kg. di castagne sbucciate e metterle in una casseruola con 250 gr. di latte, 3 cucchiaini di zucchero, una bustina di zucchero vanigliato e cuocere a calore moderato per circa $\frac{1}{2}$ ora. Sgocciolarle, passarle al setaccio e aggiungere 130 gr. di zucchero e 1 bicchierino di rhum. Asciugare il composto sulla stufa mescolando con un cucchiaino di legno. Lasciare raffreddare e passare al setaccio con i buchi abbastanza larghi, direttamente sul piatto di portata, formando una specie cocuzzolo. Montare $\frac{1}{2}$ litro di panna, dolcificarla con 3 cucchiaini di zucchero al velo, lasciarla cadere sulle sommità del dolce e con la lama di un coltello paraggiarne la superficie dandole forma conica.

Terminare con una spolverata di cioccolata in polvere.

C A S T A G N E A L L ' I M P E R I A L E .

Cuocere 300 gr. di riso in 750 gr. di latte con 4 cucchiaini di zucchero e una manciata di uva sultanina ammorbidita, fino ad evaporazione completa del latte. Lessare 500 gr. di castagne sbucciate, passarle al setaccio e aggiungere 4 cucchiaini di zucchero e 2 bicchierini di cognac. Disporre il riso in coppe cospargendolo con qualche pezzetto di cedro candito e ricoprire con il passato di castagna ben livellato. Caramellare 50 gr. di zucchero con $\frac{1}{2}$ bicchiere di marsala, versarlo sul passato di castagne e decorare con panna montata.

F O C C A C C I A D I C A S T A G N E .

Cuocere 1 kg. di castagne sbucciate in litri $1\frac{1}{2}$ di latte, passarle al setaccio, aggiungere 200 gr. di zucchero, 150 gr. di burro, 3 cucchiaini di marmoschino e aromatizzare con vaniglia. Impastare bene aggiungendo lo tuorli d'uovo e lo albumi montati a neve. Cuocere per mezz'ora in forno a temperatura moderata.

C R O S T A T A D I C A S T A G N E .

Preparare una pasta frolla con 125 gr. di fecola di patate, 225 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, $\frac{1}{2}$ bicchiere d'olio, 3 uova, un pizzico di sale e una bustina di lievito.

A parte macerare 150 gr. di uvette in $\frac{1}{2}$ bicchiere di rhum. Lessare 600 gr. di castagne e cuocerle in 2 bicchieri di latte e un pizzico di sale. Cotte che saranno passarle al setaccio, aggiungere 150 gr. di zucchero, 2 uova, un pizzico di cannella, l'uvetta con il liquore e amalgamare bene.

Ricoprire con la pasta il fondo e i bordi di una teglia imburata e infarinata. Versare il ripieno sulla pasta e guarnire con striscioline di pasta. Passare in forno caldo e cuocere per 50 minuti a temperatura moderata.

D O L C E D I C A S T A G N E .

A 500 gr. di passato di castagne zuccherato alla vaniglia aggiungere 4 albumi ben montati a neve e 70 gr. di burro miscelati con 140 gr. di zucchero e 5 tuorli d'uovo. Disporre il tutto in una teglia e cuocere in forno a temperatura moderata. A cottura ultimata lasciar raffreddare il dolce e cospargerlo con un velo di cioccolato oppure con un caramellato.

M A T T O N E L L A D I C A S T A G N E A L L A C R E M A .

Lessare 1 kg. di castagne in acqua leggermente salata e passarle al setaccio. Ridurre in polvere 100 gr. di nocciole tostate sbucciate, far macerare in un bicchiere di buon vino rosso 50 gr. di uva sultanina e 100 gr. di canditi assortiti tagliati a dadini. Porre 200 gr. di burro e pezzetti in una terrina e lavorarlo fino a renderlo cremoso. Unirvi il passato di castagne, 150 gr. di cioccolato fondente grattugiato, 150 gr. di zucchero al velo, un bicchierino di kirsch, la polvere di nocciole, la frutta candita e l'uvetta sgocciolata. Mescolare abbondantemente il composto e versarlo in uno stampo rettangolare con pareti lisce precedentemente imburato. Lasciarlo in frigo per 2 ore e prima di toglierlo, preparare una crema con $\frac{1}{2}$ litro di latte, 35 gr. di farina, un bicchierino di vino rosso, 4 tuorli d'uovo, quindi levarla coprila con questa crema e servirla.

T O R T A D I M A R R O N S G L A C É S .

Preparare una pasta brisée senza zucchero, foderarne una tortiera e cuocerla. A parte lessare delle castagne e preparare una purea senza zucchero. Mescolare alla purea dei marrons glacés spezzettati e con il composto riempire la torta coprendo tutto con panna montata. Decorare con altri marrons glacés intieri.

T O R T A D I C A S T A G N E .

Ingredienti : 300 gr. di castagne, 200 gr. di farina, $1\frac{1}{2}$ bicchiere di latte, 9 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di cacao, la scorza grattugiata di un limone, 100 gr. di burro, 3 uova, 1 bustina di lievito, 1 presa di sale, 1 foglia di alloro.

Lessare le castagne con una foglia di alloro lasciarle asciugare e passarle al passaverdura. Lavorare il passato con il burro fuso, il cacao, la

scorze di limone, le uova e lo zucchero. A parte mescolare la farina ai lieviti stemperandoli lentamente con il latte. Unire il resto amalgamando molto bene il composto.

Imburrare una tortiera, spolverandola con farina e versarvi il tutto. Cuocere a forno caldo per circa 25 minuti.

DOLCE AI MARRONI.

Ridurre in purea 400 gr. di marroni canditi, incorporare 100 gr. di burro appena ammorbidito lavorandoli bene per circa 10 minuti. Aggiungere 6 tuorli d'uovo, uno alla volta, 150 gr. di biscotti secchi tipo Maria e ridotti in briciole, bagnati con 3 bicchieri di maraschino e 3 albumi montati a neve.

Versare il composto ben amalgamato in uno stampo da budino imburrato e cuocere al forno a bagnomaria per 40 minuti.

Sformare il dolce e servirlo freddo.

PUDDING.

Lessare, 400 gr. di castagne in 2 bicchieri di latte con 100 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato una presa di sale, per circa 20 minuti a calore moderato. Intanto ammorbidire un panino in $\frac{1}{2}$ bicchiere di latte e far rinvenire 125 gr. di uva sultanina. In una terrina montare a crema 60 gr. di burro e incorporarvi 1 alla volta 6 tuorli d'uovo. Passare le castagne al setaccio e unire il burro. Strizzare bene il panino e spappolarlo nella crema, aggiungendo anche il latte. In una seconda terrina montare a neve gli albumi e unirli con delicatezza al composto insieme all'uva sultanina scolata e asciugata. Ungere uno stampo da budino, cospargerlo con pangrattato e riempirlo con il composto.

Coprichiarlo e cuocere il pudding a bagnomaria per 50 minuti.

Dolci con farina di castagne.

CASTAGNACCIO.

Alla fiorentina, ingredienti:

Farina 400 gr., 3 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di uva sultanina, 2 cucchiaini di pignoli, 1 rametto di rosmarino fresco, olio.

Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, versare la farina in una terrina, 4 cucchiaini d'olio d'oliva, lo zucchero e un pizzico di sale. Impastare bene e aggiungere, sempre ben mescolando con un cucchiaino di legno, 900 gr. di acqua fredda. Imburrare una taglia larga circa 24 cm., cospargere il fondo di pane grattugiato e versarvi la pastella. Disporre sulla superficie alcune foglie di rosmarino grossolanamente tritate, i pignoli, l'uvetta strizzata e due cucchiaini d'olio. Mettere la taglia in forno già caldo a 200°C e lasciar cuocere per 50 minuti.

Dovrà risultare alto circa 3 dita, molto tenero all'interno e con una leggera crosticina in superficie. - Servirlo tiepido o freddo -.

NECCIO. (Niccio)

È un tipico piatto dell'Appennino toscano. Con la farina di castagne si prepara una pastella con la quale si formano delle focaccine che disposte tra foglie di castagno, vengono cotte tra 2 pietre roventi. A cottura ultimata si piegano a cartoccio e riempite di ricotta.

FRITTELLE. (alla piemontese)

Si prepara una pastella di castanaccio e dopo averla lasciata riposare per 2 ore si versa a cucchiaiate nell'olio bollente per friggere. Cotte che sono le frittelle si scolano e posano su carta assorbente tenendole al caldo. Disporle su un piatto, spolverarle di zucchero vanigliato e servirle calde o fredde.

F R I T T E L L E (alla siciliana)

Unire a 300 gr. di castagnaccio tanta acqua quanta ne serve per ottenere una pastella morbida e densa. Aggiungere 4 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale e rimescolare.

In una padella da frittelle versare un cucchiaino d'olio e scaldarlo. Con un mestolo o direttamente con la padella versare un quantitativo di 3-4 cucchiaini per volta di pastella in modo da ottenere delle frittelle larghe e sottili. Dopo averle dorate, disporle su carta assorbente e aggiungere al centro di ognuna una cucchiainata di marmellata di castagne. Avvolgerle e adagiarle in una pirofila unta di burro. Distribuire in superficie qualche fiocco di burro e mettere al forno a 200°C per 5 minuti. Servirle spolverizzate di zucchero vanigliato.

M O U S S E (al castagnaccio)

Per 4-6 persone : scaldare 1 litro di latte con una fialetta di essenza di vaniglia. Mettere 4 tuorli in una casseruola, aggiungere 150 gr. di zucchero e sbattere con un cucchiaino di legno, diluire con il latte e mettere a cuocere. Sempre mescolando, versare a pioggia il castagnaccio (farina di castagne) lasciando addensare e facendo in modo che la crema non bolli mai. Addensata che è intiepidirla e aggiungere due albumi montati a neve densissima mescolando dal basso all'alto. In una terrina a cupola versare il composto e mettere in freezer per 4-5 ore.

Decorare con panna montata al momento di servire.

CONSIDERAZIONI E RACCOMANDAZIONI.

Il consumo della castagna ha origini oltre il più remoto. Popoli del Mar Nero ed Etruschi (lo disse Svetonio), consumavano un pane confezionato con farina di castagne e per moltissimi secoli e secoli fino a quando si scoprirono tutte le gamme cerealicole, la patata ecc. Per molti popoli essa è stata l'alimento preponderante della dieta quotidiana.

È giunto il momento di rivalutarlo questo antico e genuino alimento della montagna che malgrado tutto, ed è la sola causa che lo farà rilanciare, per arrivare alla mensa non ha minimamente bisogno di nessun prodotto chimico. E quanto buon miele ci fornisce attraverso le api con i suoi piccanti odorosi fiori. Oggi i cibi volgari di un tempo stanno ritornando con l'allettante etichetta del piatto raffinato, perché raro, gradito, voluttuario.

La culinaria e la dolcineria a base di castagne è vasta e assortita quanto può esserlo la fantasia e l'ingegno del montanaro. Cannella, noce moscata, alloro, rosmarino, cedro, limone, rhum, alchermes e via dicendo di volta in volta a seconda del piatto, sempre, a base di castagne, danno un gusto delicato e una fragranza che è peculiare e inconfondibile.

Questa la sana, energetica e gustosa dieta a base di castagne, senzacocchi, streptococchi, stafilococchi, bromuri, edulcoranti e tanti quanti. .. La proponiamo in alternativa alle moderne minestre liofilizzate, alle carni da mangime, al dominio delle scatole e scatolette, ai piccoli, ai bambini ai ragazzi, ai giovani, alla seconda e terza età dalle digestioni delicate. La dolcineria alla buongustaia del gentil sesso. Ai ragazzi e maggiorenni, patiti masticatori dello chewing-gum, gioverebbe assai più la castagna secca in bocca, come la usavano i nostri antenati, per il buon sapore e il rafforzamento della dentatura e masticazione. Per scioglierla non ha bisogno dei scimmieschi contorcimenti mandibolari che fanno pietà alle più elementari nozioni di galeo. E anziché rafforzarli, lo chewing-gum, i denti e gli stucchi magari te li strappa....col rischio d'ingoiarli.

Rilanciamo il Nosfrano castagneto di 15'800 ettari che lo produce. Ne avremo sempre per tutti. La nostra bisnonna raccontava : "Ul Signùr la matùu dent pal risc trli meron, ...vün pal padròn, ... e düu (2) pal....graton.

estratto da LE CASTAGNE , COME CONSERVARLE ,
COME CONSUMARLE , RTSI (rubrica
A conti fatti, 1986)

6986 Curio (Svizzera)
www.museodelmalcantone.ch

Avete trovato qualcosa di utile o interessante sul sito del Museo del Malcantone?
Sostenete la nostra associazione con una donazione e permetteteci di diffondere
gratuitamente i nostri materiali. **Grazie!**

Documento creato nel 2018