www.lacucinadipaolabrunetti.blogspot.com

Ecco tutte le ricette che hanno partecipato alla mia prima raccolta:

Crema di castagne

http://ricettebarbare.blogspot.com

Occorrono 1 kg di castagne, che andranno lessate senza buccia ed a cui va in seguito tolta la pellicina; poi vanno passate al passaverdura o al mixer.

Andranno poi aggiunti 250-300g di zucchero sciolto in poca acqua, 1 tazzina di caffè, 50g di cacao amaro, 1 cucchiaio di estratto di vaniglia e del liquore Strega.

Una volta che il tutto è ben amalgamato, mettere nei vasetti, chiudere per bene e sterilizzare per 1h.

Buonissima spalmata sul pane, ricetta regalatami da Antonia, la mamma di mio marito, l'adopero anche (diluita con un po' di latte) per farcire le crostate invernali.

CASTRONI AL FINOCCHIO SELVATICO

http://antonella-cucinarechepassione.blogspot.com

INGREDIENTI

Marroni (castagna pregiata che si distingue per il sapore e soprattutto per la facilità con la quale si tolgono le due bucce,una interna e l'altra esterna)
Acqua
sale
un rametto di finocchio selvatico

Castrare i marroni,o meglio incidere la prima buccia ed asportarne un pezzettino ,da qui la denominazione di "castroni"

Mettere le castagne "castrate" in una pentola e riempirla con l'acqua.

Aggiungere il sale e il rametto di finocchio.

Farle bollire per 15/20 minuti...

Scolarle e portarle in tavola bollenti,altrimenti perdono nel gusto se si lasciano raffreddare

Non rimane che sbucciarle una ad una e gustare il loro sapore di terra,di pioggia,di sole e di cioccolato

ARROSTO CON CASTAGNE

http://ilcucininobianco.blogspot.com

Per l'arrosto:

1 pezzo di lonza di maiale (il mio era da 500g circa)
1 mazzetto di erbe aromatiche
(dal mio giardino ho scelto alloro, rosmarino, salvia e timo)
2 cucchiai di olio
1 pezzetto di burro

1 spicchio d'aglio
mezzo bicchiere di marsala
sale
pepe

Per la salsa:

una 20na di castagne
mezzo bicchiere di panna
1 pezzetto di burro
cannella
sale
pepe.
Mettete a bagno le castagne in acqua fredda per 2 ore.
Pulite le erbe e tritatele con la mezzaluna, tenendo da parte 4-5 foglie di salvia e alloro.
"Impanate" la lonza con questo trito, massaggiando bene la carne.
Legate con lo spago da cucina, inserendo nella legatura qualche foglia di salvia e alloro.
In pentola scaldate burro, olio e rosolate l'aglio schiacciato.
Togliete l'aglio e unite la carne per sigillarla.
Salate, pepate, sfumate con il marsala e lasciate evaporare.
E qui arriva il mio maialino!
Ponete la lonza nel maialino e infornate a 180°C per 45 minuti.
Sgocciolate le castagne, incidetele e cuocetele a caldarroste. Sfornatele e avvolgetele 5 minuti in uno straccio da cucina. Quindi pulitele.
Scaldate il burro in un pentolino, aggiungete le castagne e fatele dorare. Unite la panna, spolverizzate di cannella, sale e pepe a piacere e cuocete 10 minuti, mescolando.
Sfornate la carne, tagliatela a fette e rimettetela nel maialino con la crema e le castagne.
Ponete nuovamente in forno per altri 15 minuti.

Crostata di castagne e cioccolato

http://zibaldoneculinario.blogspot.com

Questa ricetta è tratta da un Guidacucina del lontano 1986 (in pratica d'epoca!).

Naturalmente non è una riproduzione fedele, devo sempre e comunque variare qualcosa, altrimenti che gusto c'è?

Preferisco utilizzare una frolla con un poco di lievito per evitare un prodotto troppo croccante.

Questa torta è squisita e di grande effetto!

Ingredienti

400g di pasta frolla

1 confezione di confettura di marroni

150g di marrons glacés

100g di cioccolato fondente

2 cucchiai di latte

25g di burro di cacao

2-3 cucchiai di rhum

Stendere la frolla e foderare uno stampo da 24 cm, far cuocere "in bianco" in forno a 180°C per 25 min.In bianco significa: ricoprire la pasta con foglio di alluminio cosparso di fagioli secchi dopo aver forato il fondo con i rebbi della forchetta.Far raffreddare, farcire con la confettura di

marroni ammorbidita con il rhum e spargervi sopra i marrons glacés sbriciolati.Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il cioccolato fondente a pezzi con il latte e il burro di cacao e versarlo sopra ai marroni.

Salsiccia con castagne

http://dolcissimidolcetti.blogspot.com

http://dolcissimidolcetti.blogspot.com

Questa è una ricetta che ho improvvisato l'altra sera e devo dire che non mi aspettavo che fosse così buona!!!

Ingredienti per 5 persone:
5-6 salsicce
40 castagne
1 cipolla
50 gr di burro
2-3 bicchieri di latte
sale
pepe nero

Preparazione:
Prendete le castagne, pulitele sotto l'acqua e poi fatevi un taglietto su tutte.
Nel frattempo scaldate una pentola di acqua e appena bolle versatevi le castagne.
Fatele bollire per 10 minuti, poi scolatele e spellatele bene.
Quando saranno tutte spellate spezzettatele.
Tritate una cipolla, poi sciogliete 30 gr di burro in una padella e soffriggetevi la cipolla a fuoco basso.
Quando sarà diventata trasparente aggiungete la salsiccia e lasciatela cuocere.
Dopo 15 minuti versate le castagne, salate, pepate leggermente e versate un pò di latte.
Dopo qualche minuto aggiungete il burro rimasto a pezzi e fate cuocere un altra decina di

minuti.
Man mano che il liquido si asciuga aggiungete altro latte.
Alla fine vi si sarà formata una salsina con dentro le castagne a pezzi.
Servite subito con un pò di salsina e le castagne.

Arrotolato di tacchino con castagne

http://zibaldoneculinario.blogspot.com

Questa ricetta l'ho elaborata da un paio di anni, è scritta sulla mia magica agenda, ma non ricordo la bibliografia, penso di aver preso spunto sicuramente da qualche rivista...ma al momento non so dire quale. Ma passiamo alla ricetta!

Ingredienti

una fetta di tacchino del peso di circa 600-700g

100g di prosciutto crudo

150g di edamer a fette

20 castagne

alloro

olio evo

1/2 bicchiere di vino bianco secco

sale e pepe

Pelare le castagne, lasciando la pellicina interna intatta e far cuocere in acqua per 20-25 minuti.

Battere con batticarne dopo aver coperto con carta, la fetta di tacchino (meglio se questa operazione è fatta dal macellaio, si evita danni e rotture nella carne), salare e pepare, coprire con il prosciutto e poi con il formaggio lasciando libero i due bordi.Togliere la pellicina alle castagne e allinearle nella parte dove si inizia ad arrotolare, procedere con l'operazione e legare con spago da cucina inserendo 2 o 3 foglie di alloro.Salare e pepare l'esterno dell'arrosto.Rosolare in olio evo, sfumare con vino bianco secco e poi mettere al forno per 1 ora e 30 minuti circa.

Lasciare raffreddare prima di affettarlo. Servire nappandolo con la salsa che si è formata durante la cottura.

Castagnaccio al cacao

http://cucinaecantina.blogspot.com

ho fatto questo castagnaccio ad inizio novembre, lo tenevo li perchè non avevo più avuto tempo con il lavoro, in ogni caso la mia voglia di mangiarlo era iniziata a fine settembre che coll'inizio dell'autunno mi hanno portato dei ricordi di un castagnaccio che almeno 15 anni fa avevo assaggiato dai miei ma che non si ricordavano più dove avevano preso la ricetta. Ho cercato e ricercato su internet, ma non ho trovato la ricetta che mi piaceva alla fine ho deciso di provare da sola e questo è il risultato:

INGREDIENTI:

• 400 gr di farina di castagne LoConte

• 4 cucchiai di cacao amaro

• 2 cucchiai di zucchero (se se vi piace più dolce)

• acqua q.b.

• 2 cucchiai di pinoli

• 3 cucchiai di uvetta

• 10 nocciole tritate finissime con il mixer

Per prima cosa setacciate il cacao con la farina con un cucchiaio o la frusta e già qui sentirete un ottimo profumino, poi aggiungete lo zucchero e rimescolate.Cominciate ad aggiungere un pò di acqua e mescolate continuamente con la frusta così che non si formino grumi, aggiungete anche le nocciole e aggiungete acqua fino a quando l'impasto non raggiungerà la consistenza cremosa, ma non soda.A questo punto aggiungete anche i pinoli e l'uvetta e versate in una tortiera fino a circa centimetro/un centimetro e mezzo di altezza. infornate a 200 gradi per circa 1 ora.Io con questo impasto ne ho fatte due di teglie tonde da 24 cm di diametro.

CREPES DOLCI AL RHUM CON CASTAGNE, LODI A QUESTO FRUTTO AUTUNNALE!!

http://pentoleeallegria.blogspot.com

Non poteva mancare qualche post nel mio blog dove si gusta questo meraviglioso frutto protagonista dell'autunno. Una stagione che quest'anno, non so perchè, sto rivalutando ampiamente.La castagna o meglio ancora il marrone, è un frutto che si presta bene a preparazioni dolci e anche salate, per chi come me ama cucinare, c'è da divertirsi....Non è la prima volta che faccio le crepes dolci, e stavolta ho pure variato leggermente il gusto.Alle normali dosi e ingredienti che uso di solito, stavolta ho aggiunto del rhum.

Ingredienti:

1 uovo - 100 gr farina - 1 bicchiere di latte - 2 cucchiai di rhum.

Marmellata di marroni

Marroni - finocchio selvatico

Preparazione:

Ho mixerato l'uovo con la farina, il latte e il rhum e ho riposto la pastella in frigo per circa un'ora.Nel frattempo, ho messo nella pentola a pressione abbondante acqua, i marroni e un ciuffetto di finocchietto selvatico (insomma, ho preparato quelle che in Toscana si chiamano "ballotte" ossia marroni lessati aromatizzati al finocchio!!).Ho fatto prendere il bollore e dal sibilo ho fatto cuocere per 25-30'.poi ho preparato le crepes, le ho farcite con la marmellata di marroni, decorato con i marroni sbucciati e spolverato con cacao in polvere.Io ho usato quello zuccherato, ma credo che quello amaro smorzi un pò l'estrema dolcezza del dessert, rendendo il tutto perfetto....

Marron glacé

http://lacucinadipaolabrunetti.blogspot.com

I marron glacé, insieme ai Ricciarelli e ai Cannoli Siciliani sono i miei dolci preferiti.

I marroni che ho rccolto personalmente, sono finiti in questa ricetta.

Ci vuole molta pazienza nel vederla realizzata, ogni giorno bisogna lavorarci e il

risultato è buonissimo! anche se di marroni totalmente integri ne rimangono pochissimi perchè diventano molto fragili.

Finalmente dopo una lunga settimana di attesa i marron glacé sono pronti!!

ricetta tratta da: http://profumodilievito.blogspot.com

riporto fedelmente la ricetta

Ingredienti:

800gr marroni (o castagne grandi)

1,4kg zucchero

100gr glucosio o miele delicato

1 stecca di vaniglia

zucchero a velo

Incidiamo le castagne perimetralmente per tutta la circonferenza, fino ad intaccare la pellicina sottostante, evitando di penetrare troppo nella polpa. Mettiamole a bagno in acqua fredda per un'ora e mezza.Riempiamo una pentola di acqua e portiamo ad ebollizione. Tuffiamo una ventina le castagne e dopo 2' dalla ripresa del bollore, tiriamo fuori quelle il cui guscio avrà cominciato a staccarsi dalla polpa.Eliminiamo il guscio (che verrà via con grande facilità) e continuiamo così fino ad esaurimento. Ripetiamo l'operazione con le castagne rimanenti.Portiamo a bollore una pentola da fritti colma di acqua e lessiamo le castagne (sistemate per benino nel cestello) per ca. 10' o fino a che non riusciremo a trafiggerle con uno spillo, senza incontrare resistenza. Cerchiamo di non superare questo stadio, altrimenti diventeranno molto fragili.Immergiamole rapidamente in acqua intiepidita per arrestare la cottura.

Portiamo a bollore un litro d'acqua con la stecca di vaniglia tagliata per il lungo, uniamo 900gr di zucchero ed il glucosio e alla ripresa del bollore immergiamo il cestello con le castagne. Quando il liquido avrà ripreso l'ebollizione, calcoliamo 4', facendo attenzione che lo sciroppo frema appena, altrimenti le castagne si spaccheranno.Spegniamo e lasciamo in infusione per ca. 24 ore.

Il giorno successivo, scoliamo le castagne dallo sciroppo e riportiamo quest'ultimo a piena ebollizione, immergiamo di nuovo le castagne e lasciamo sobbollire per 2'. Spegniamo e ripetiamo questa operazione per 2 giorni.

Il quarto giorno lo sciroppo sarà diminuito di volume e probabilmente non coprirà le castagne, per cui aggiungiamo 500gr di zucchero e 250gr di acqua. Ripetiamo la canditura delle castagne per altri due giorni.Il settimo giorno compariranno delle lastrine di zucchero cristallizzato.Senza scolare le castagne (che si romperebbero) riscaldiamo dolcemente il tutto, fino a che le lastrine saranno sciolte e scoliamo i marroni, alzando il cestello.Quando saranno intiepiditi, ma non freddi, sistemiamoli su una gratella, messa su una teglia foderata di carta da forno e lasciamo raffreddare completamente.

Mescoliamo due cucchiaiate abbondanti di zucchero a velo con un cucchiaio dello sciroppo delle castagne, regoliamo la consistenza fino ad ottenere una glassa scorrevole. Con questa pennelliamo le castagne e lasciamo asciugare.

Passiamo in forno a 220° per 2'. Lasciamo raffreddare completamente.Ricordiamo che per tutto il processo di canditura, le castagne saranno molto fragili, per cui faremo attenzione a muovere il recipiente delicatamente ed avremo cura di non toccarle. Ugualmente faremo attenzione che il liquido non prenda un'ebollizione turbolenta, ma frema appena. I più pazienti, potranno avvolgere le castagne a due a due in cerchietti di tulle e tenervele per tutto il procedimento. Con questo sistema si otterrà una maggiore quantità di castagne intatte a fine canditura.

La particolarità dei marroni è che la pellicina non penetra all'interno della polpa, per cui risultano più facili da sbucciare e più resistenti in fase di canditura.Lo sciroppo residuo, molto saporito, potrà essere utilizzato per inzuppare torte, preparare marmellate di castagne, o riutilizzato per canditure successive.

Brownies ai marron glacé

http://lacucinadipaolabrunetti.blogspot.com

Ieri sera sono stata ospite ad una cena e come pensiero alla padrona di casa, ho portato questi buonissimi dolcetti, dalle facce e dalle briciole rimaste, ho capito che hanno gradito molto!

Ho utilizzato i miei marron glacé

e tanto tanto cioccolato fondente! ma erano veramente deliziosi, oltre che una bomba calorica, e i dolcetti erano piccoli, piccoli...

ricetta tratta da: http://www.dolcitalia.net/

Ingredienti:

3 uova

400 gr di cioccolato fondente

70 gr di farina bianca

cucchiaino di lievito per dolci

120 gr di marron glacé spezzettati

150 gr di burro

100 gr di zucchero

Sciogliere 250 gr di cioccolato, poi unire il burro a pezzetti fino a fare una crema.Aggiungere le uova e sbattere con la frusta.Poi unire la farina, il lievito, i marron glacé spezzettati e il resto del cioccolato a scaglie.

Foderare uno stampo rettangolare con carta da forno, versarvi la preparazione e cuocere in forno a 180-190° per 45 minuti.

Ho ricoperto tutto il dolce con il liquido di preparazione dei miei marron glcacè, lavorato con dello zucchero a velo

Tagliarlo a quadrati e servirli freddi.

Budino d'autunno

http://ilcucininobianco.blogspot.com

In questi giorni piovosi ho cotto e pulito chili di castagne per poi congelarle.

Ma come utilizzarle?

Ecco un'idea...

BUDINO di CASTAGNE e MELE

800g polpa di castagne

700g mele renette a fettine

2 uova

200g zucchero di canna

1dl panna

40g burro

mezzo bicchiere rum

In una padella fate sciogliere il burro e saltate per 10 minuti le mele aggiungendo 4 cucchiai di zucchero e il rum.Dividete mele e succo di cottura.Mixate la panna, le uova, 100g di zucchero, la polpa delle castagne e il succo delle mele.In un pentolino riducete lo zucchero rimasto, in caramello aggiungendo 2 cucchiai d'acqua e versatelo sui bordi dello stampo da budino.

Ora iniziate con uno strato di mele, poi uno di crema di castagne, di nuovo mele e così via, fino a riempire lo stampo.Infornate a bagnomaria per 30 minuti a 180°C.Lasciate raffreddare e mettete in frigo un paio d'ore prima di sformarlo.

Verdure e castagne in agrodolce
http://www.oggipanesalamedomani.it

Ingredienti: 300 gr cipolline borettane pelate - 300 gr cavolini di Bruxelles già puliti – 200 gr castagne lessate e sbucciate - 40 gr burro - 1 cucchiaio di zucchero di canna – 1 cucchiaio di aceto di mele – q.b.: sale

1. Tagliate a metà i cavolini di Bruxelles, scottateli in acqua bollente salata con le cipolline per 5 minuti, conservando l'acqua di cottura.
2. Sciogliete il burro in una padella, unite le verdure preparate con le castagne lessate,

aggiustate di sale e pepe unite 3 mestoli di acqua di cottura e cuocete con coperchio per 10/12 minuti (aggiungendo se il caso un po' di acqua di cottura).

3. Aggiungete lo zucchero di canna e proseguite la cottura finché non si sarà sciolto; quindi unite l'aceto di mele e fatelo evaporare. Servire caldo.

Ormai io e Giorgia siamo in casa al calduccio da quasi due settimane causa raffreddore. Adesso capisco perché l'Influenza di cui si parla ogni giorno al telegiornale ha per iniziale la lettera A, sta per *Ammappate che roba, ma quando ce passa*?
In questi giorni ho passato poco tempo in cucina causa febbre, mal di gola, tosse e chi più ne ha più ne metta se aggiungiamo Giorgia che non è ancora capace di soffiarsi il nasino e bisogna rincorrerla per casa ogni volta che respira un po' più forte del normale causa gocciolamento, potete capire la fatica di avere un semplice raffreddore! Non sono andata oltre alle solite minestrine e passati di verdura, ho realizzato ben poco nei momenti in cui prevaleva la sensazione di benessere dovuta al doping forzato ma appena svaniva l'effetto "donna bionica" mi fermavo inesorabilmente come i coniglietti che non usano le Duracell.
Concludendo, uno dei successi di questi giorni è stato questo risottino alle castagne, finito in un batti baleno, squisitamente buono e dal gradevole profumo, con il potere magico di risvegliare anche se momentaneamente dai torpori influenzali l'intera famigliola. Il problema di mangiare il riso con il raffreddore è che se scappa uno starnuto, come è successo a Giorgia…ops, vi lascio immaginare!
Per la ricetta, ho preso spunto da un vecchio numero di Cucina Moderna (Novembre 2005) e l'ho modificata con ciò di cui disponevo, la rivista suggeriva fegatini di pollo e zucca io ho sostituito i primi con pancetta dolce a dadini e ho omesso la seconda perché al momento non si trovava nel mio frigo!

Risotto alle castagne

http://www.oggipanesalamedomani.it

Ingredienti per 4 persone: 250 gr di riso arborio - 200 gr pancetta dolce a dadini (o di fegatini di pollo) – 1 spicchio d'aglio – 200 gr di cubetti di zucca lessata (io non l'ho messa) – 200 gr di

castagne morbide Noberasco – 1 cipolla rossa – una costola di sedano –1/2 bicchiere di vino bianco secco – una foglia di alloro – 1 litro di brodo vegetale – 30 gr di parmigiano grattugiato - q.b.: burro, olio evo, sale

1. *Procedimento con i fegatini di pollo*: sbucciare uno spicchio d'aglio e soffriggerlo in una padellina antiaderente con 2 cucchiai di olio, unire i fegatini di pollo, insaporire con un pizzico di sale e rosolare per 2 minuti a fiamma alta.
2. *Procedimento con la pancetta dolce:* preparare il brodo con 1 litro di acqua e un dado vegetale.
3. Mondare una cipolla rossa, tritarla finemente e farla rosolare in una casseruola con una noce di burro e un cucchiaio di olio.
4. Unire la costola di sedano pulita e tagliata a rondelle e cuocere per 4-5 minuti a fuoco basso mescolando spesso.
5. Unire 250 gr di riso e tostarlo per qualche istante, sempre mescolando.
6. Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciarlo evaporare quasi completamente.
7. Unire le castagne lessate, una foglia di alloro lavata e asciugata e cuocere per 10 minuti aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.
8. Aggiungere a questo punto i cubetti di zucca lessata (io non li ho messi) e la pancetta dolce a dadini proseguire la cottura per altri 8 minuti.
9. A questo punto, se si è scelto di preparare il risotto con i fegatini di pollo aggiungerli e cuocere ancora per un minuto.
10. Spegnere, togliere la foglia di alloro, mantecare il risotto con una noce di burro e il parmigiano grattugiato.
11. Fare riposare il risotto per un minuto e servire.

Risotto alle castagne

http://lacucinadipaolabrunetti.blogspot.com

Questo è il mio primo risotto alle castagne che ho cucinato e mangiato...e, devo dire che mi

è piaciuto molto. Io non ho usato il solito riso bianco carnaroli ma uno con tre cereali: riso orzo e farro di una famosa marca.

Ingredienti:Per 6 persone

500 g riso Carnaroli o Arborio

1 cipolla finemente tritata

1 litro e mezzo di brodo bollente (va bene anche quello di dado)

400 g di castagne fresche

sale q.b

pepe nero macinato al momento

burro q.b.

Per prima cosa fate bollire le castagne incise per tutto il perimetro in abbondante acqua leggermente salata per circa 10 minuti. Scolatele e, sbucciatele privandole anche della pellicina interna bianca. Infine spezzettatele grossolanamente.Procedete ora a fare il risotto facendo sciogliere, a fuoco basso, il burro e quando si sarà sciolto, aggiungendo la cipolla che farete imbiondire mescolando continuamente con un cucchiaio di legno per non farla bruciare.Aggiungete il riso e girandolo sempre, fategli bene assorbire il burro. A questo punto alzate il fuoco e bagnate il riso con 2 mestoli di brodo bollente e le castagne; mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri 2 mestoli. Questa operazione verrà ripetuta per 3 o 4 volte.Trascorsi 15 minuti, dovete assaggiare il riso molto di frequente per essere sicuri che non scuocia e, se necessario, salatelo a vostro piacimento. Se i chicchi risultano

ancora duri, aggiungete mezzo mestolo di brodo alla volta e lasciate finire di cuocere. Ricordatevi di girarlosempre!Una volta cotto, toglietelo dal fuoco, mantecatelo con il burro e servitelo subito cospargendolo con del parmigiano, se piace (io non l'ho messo perché volevo sentire il profumo delle castagne)

Profumi e ricordi di autunno

http://cappuccinoandcornetto.blogspot.com

E' autunno: il periodo giusto per starsene a casa sul divano con la pioggerellina alle finestre raggomitolati in una copertina mentre ci si vede una serie tv con una calda tazza di the in mano...oddio vi sto descrivendo la mia giornata !:PDicevo...è autunno, e in questo periodo si leggono nei tanti blog di cucina di ricette fatte con i prodotti di stagione: melograni, arance, zucche, funghi e castagne..ecco qui, proprio di castagne volevo parlarvi.Nella zona dove sono nata (Ciociaria) ce ne sono tantissime nei boschi vicino casa; quando si va per funghi, si raccolgono anche le castagne.Non ricordo di ricette particolari che si facevano con le castagne, ma ricordo **un profumo.**Dovete sapere che quando ero piccolina, mia madre era solita lasciare me e i miei fratelli a casa della nonna quando lei andava a lavoro.La casa della mia nonna era come quella che si descrive nei libri delle favole di ***cappuccetto rosso***, o di ***Hansel e Gretel*** (dipende dalla favola!)Una casa piccolina, in mezzo al verde, con il fienile, il pollaio, la vecchia stalla, la cantina,il pozzo, le piante di frutta tutto intorno, il cane e i gatti che gironzolavano per la grande aia e la casetta con il forno per fare il pane!Mi ricordo della cucina piena di cose... di cose che per noi bambini erano davvero "strane" e stranamente paurose! Pensate a tre pestiferi bambini e alla loro galoppante fantasia....Le grosse chiavi di ferro appese alle pareti diventavano per noi le chiavi della porta segreta dove tenevano rinchiuso qualcuno...oppure c'erano dei piccoli mobili sempre chiusi a chiave che per noi erano gli scrigni dove c'era un grande tesoro...la grande arca che conservava il pane fatto in casa si trasformava in un sarcofago di antiche mummie...la piccola scala pericolante che portava ad una buia soffitta era il nostro rifugio segreto... e il vecchio pozzo....quello si...che faceva paura!

Il bello di essere bambini è che ci si può creare un mondo pauroso, terrificante anche dove tutto questo non esiste, solo perchè si sta giocando con la fantasia.A riportarci alla realtà era la nonna che ci chiamava quando erano pronte le castagne...non so definire che cosa fosse, forse una specie di zuppa...forse una sorta di sciroppo....ma quella "cosa" era deliziosa!!!Vicino alla brace calda del fuoco nonna metteva *La Pignata* (una sorta di cuoci legumi con due manici di terracotta) e da quella strana brocca usciva la nostra merenda.Non so cosa ci fosse di preciso, ma ricordo il sapore delle castagne morbidissime che mangiavamo con il cucchiaio, con quella strana salsetta scura dolce e speziatissima.I profumi erano quelli dell'autunno,i colori quelli del bosco, il sapore.....quello di un bel ricordo!No ho più mangiato le castagne fatte in quel modo perchè ora non si usa più la pignata accanto al fuoco...oggi non si usa più nemmeno molto il fuoco... Ma il ricordo di quel sapore dolce e caldo sicuro non lo dimenticherò più.Mentre preparavo questa ricetta, mentre impastavo la farina di castagne con l'acqua, l'odore per un breve, brevissimo lasso di tempo mi ha fatto ricordare quella sensazione di casa, quel ricordo di bambina...Non ho potuto realizzare le dolci castagne della nonna, ma ho provato a fare un **castagnaccio.** Vi avviso che non ho mai fatto il castagnaccio e non l'ho nemmeno mai mangiato.Ho visto una confezione di farina di castagne in un bancone del supermercato,mi è venuta la folgorazione da acquisto "inutile e sensa senso"e l'ho comperata. Dietro la confezione c'era la ricetta per fare il casagnaccio.Non ho fatto altro che copiarla, aggiungendo le mandorle alla ricetta originale.Vi scrivo la ricetta come l'ho trovata e poi quello che ho fatto io.Non avendo mai assaggiato un castagnaccio...spero che mi sia venuto buono!Forse...ho esagerato con le mandorle e i pinoli!... che dite??:D

Castagnaccio

Ingredienti (ricetta originale)

1 kg di farina di castagne

1,5 litri di acqua

sale, olio, pangrattato,

2 etti di noci e pinoli

grani di rosmarino

Ingredienti (ricetta mia)

400 gr di farina di castagne

500 cc di acqua

sale , olio, pangrattato

60 gr di pinoli

40 gr di mandorle

grani di rosmarino

Preparzione

Alla farina aggiungere poco a poco l'acqua fino ad ottenere una pastella non troppo densa che riesca a colare e ad autolivellarsi.

Aggiungere mezzo cucchiaino di sale, mescolare bene e versare in una teglia precedentemente unta di olio e rivestita di pangrattato.

Bisognerà che lo spessore non superi i due centimetri; a questo punto versare i pinoli, le mandorle (o noci) ridotti a pezzetti , una cucchiaiata di aghi di rosmarino e un filo di olio.

Mettere in forno a 200° per circa 30-45 minuti.

Il tempo di cottura dipende molto dalla densità della pastella....quindi dalla quantità di acqua usata e dal tipo di farina che si ha.

Il castagnaccio cmq è cotto quando si formeranno delle piccole crepe sulla superficie e il dolce avrà assunto un bel colorito marrone scuro.

Il sapore è dolciastro , ma ha un retrogusto sembra amarognolo...boh:O

Non è male, ma lo immaginavo molto dolce, forse speravo che fosse dolce come quella strana zuppa che mi faceva la nonna!!!

TORTA DI CASTAGNE
http://www.oggipanesalamedomani.it

Una torta che manda in estasi le papille gustative e le lascia in trepida attesa di un altro assaggio!
Come cita la rivista dalla quale ho preso la ricetta (Cucina Moderna – Novembre 2009):
il gusto vellutato del tipico frutto d'autunno diventa lieve e raffinato in questo dolce fondente supergoloso.
Quanto è vero! La controprova è arrivata da Giorgia ed Enrico che se ne sono mangiati una

bella fetta a testa, idem per i miei amici nonché vicini di casa Carlo e Claudia, che pur non amando castagne e marroni hanno fatto il bis dicendomi che la torta è sqqquisita con 3 q! Mi fido e la segno sul blog ;)

Torta di castagne

Ingredienti: 500 gr di crema di marroni – 125 gr di burro – 4 uova – un baccello di vaniglia – 40 gr di farina – 150 ml di panna fresca – q.b.: zucchero a velo, sale

1. Separare i tuorli dagli albumi.
2. Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, apritelo leggermente e raschiate i semini (da fare se avete acquistato la crema di marroni senza vanillina, se invece ha la vanillina passate al punto successivo).
3. Spezzettate il burro e fatelo sciogliere a bagnomaria o al microonde per pochi secondi. Lasciatelo intiepidire.
4. Versate il burro fuso in una ciotola grande e incorporate la crema di marroni, i semini di vaniglia (vedi punto 2), i tuorli e la farina setacciata.
5. Mescolate con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
6. Montate gli albumi con un pizzico di sale fino ad ottenere una meringa morbida.
7. Amalgamate poco per volta al composto di marroni facendo movimenti delicati con la spatola. Quando è amalgamata, unite la meringa rimasta mescolando sempre con molta delicatezza.
8. Versate l'impasto in uno stampo di 22 cm di diametro (io ho usato lo stampo in silicone della SIlikomart da 26 cm e non ho avuto la necessità di foderarlo con carta da forno) rivestito con carta forno e cuocete la torta in forno caldo statico a 180° per 45/50 minuti. Verificate la cottura inserendo al centro uno stecco di legno che dovrà uscire asciutto.
9. Lasciate riposare il dolce e fatelo completamente raffreddare, appena prima di servire la torta, cospargetela di zucchero a velo.
10. Il tocco in più: montate la panna con un cucchiaio di zucchero a velo e con un sac a poche formate dei ciuffetti su ogni fetta. Servite a parte la panna montata rimasta.

Minestra di porri, patate e castagne. Uno "scaldacuore" vincente.

http://genigenitori.blogspot.com

Ringrazio mio padre che mi ha fatto dono di un gruppetto di sode e saporite **castagne**. Ero un pò incerta sul da farsi, poi mi sono indirizzata su una minestrina corposa e "scaldacuore", visto la stagione corrente.... l'insieme abbraccia il palato con morbidezza e sofficità, ma con un ancoraggio pastoso e appagante dovuto all'utilizzo di castagne fresche.

250 g di porri150 g di **castagne fresche**
250 g di patate
50 g di burro
mezzo bicchiere di vino bianco
un litro di brodo (anche di dado vegetale)
sale

Scottate brevemente le castagne (una 15 di minuti circa) e privatele della pellicina che le ricopre.
Mondate i porri togliendo la base, le guaine esterne e la parte superiore verde. Lavateli e riduceteli a rondelle sottili. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a dadini. Fate fondere il burro in una casseruola e rosolatevi i porri. Quando saranno imbionditi versate le castagne e le patate. Bagnate con il vino e fatelo parzialmente evaporare. Coprite con il brodo (anche fatto con il dado vegetale) e fate cuocere per circa 50 minuti.
Passatelo poi con il passaverdura e servite immediatamente in tavola, a piacere

accompagnando con crostini di pane.

PETTO DI POLLO RIPIENO DI CASTAGNE

http://nonnasole.blogspot.com

Queste castagne, le abbiamo raccolte in un bosco non molto lontano da dove abito.Dico abbiamo, dato che mio marito è stato un valido collaboratore ;-)) Fare questo petto di pollousando le castagne fresche diventa un lavoraccio, ma ne guadagna il sapore!! Questo discorso ha un perchè: si trovano anche le castagne già pronte (le ho viste al prix e all'eurospin). In Francia le ho trovate addirittura in scatola. Questo, per dire che quando non ho le castagne fresche mi arrangio!!! ;-) Passo alla ricetta.

Ingredientix 2 petti di pollo (non metto per quante persone, dato che le bocche di casa mia non fanno testo)

2 petti di pollo

4 salsicce fresche

200 gr. di castagne precotte

50 gr. di pancetta (in questo caso ho messo gola affumicata)

Insaporitore per carni bianche

Mezzo bicchiere di vino bianco (qualche volta lo sostituisco con la birra)

Olio extravergine d'oliva

Procedimento:

Tritare le salsicce e la pancetta dopo averle rosolate senza condimento. Aggiugere le castagne,anch'esse tritate. Aprire il petto di pollo lasciandolo intero (assomiglierà ad un cuore), riempirlo con il composto. In una padella antiaderente, con qualche cucchiaio d'olio, far rosolare i petti , agiungere il vino bianco o la birra e lasciar sfumare. In un pentolino far bollire un pochino d'acqua aggiungendo l'insaporitore o brodo vegetale granulare(se uno ha tempo può fare un brodo vegetale con carota, sedano e cipolla). Mettere i petti in una pirofila unta d'olio, aggiugere un pò di liquido e infornare a 200° in forno statico preriscaldato. Quando il liquido si asciuga aggiungere dell'altro .In questo caso, a me era rimasto il sughetto troppo liquido e allora ho

cambiato la cottura, mettendo per qualche minuto, il forno in funzione ventilato!!!