

Le castagne

L'autunno, oltre a regalarci colori e paesaggi bellissimi, ci dona un frutto una volta importantissimo sulle tavole degli abitanti delle nostre valli. Io ho dei ricordi dolcissimi legati a questo frutto, anche attraverso ricette che però conosciamo più o meno tutti: bollito o arrostito sul fuoco oppure legato a trecce con il nome popolare di "biligòcc"! Sto parlando di lei : la castagna!

Le castagne si raccolgono in ottobre e quelle dei nostri boschi sono piccole ma dolci e saporite ed io ho imparato a raccogliere e conservarle con la buccia già incisa nel congelatore. Le suddivido in piccoli sacchetti da 250 grammi ciascuno e all'occorrenza le cucino ancora congelate nel forno a microonde alla massima potenza per 4 minuti circa. In questo modo le castagne sono cotte e si sbucciano senza alcuna fatica e poi le uso così:

BUDINO DI CASTAGNE

Ingredienti:

500 g di castagne sbucciate

200 g di panna da montare

100 g di zucchero

cannella in polvere

sale

4 uova intere

½ litro di latte

Vi consiglio, dopo aver sbucciato le castagne (anche quelle appena raccolte), di incidere la buccia e di metterle nel forno a microonde per alcuni minuti in modo da sbucciarle velocemente. Ponetele allora in una casseruola con il latte e un pizzico di sale e fatele cuocere almeno per 45 minuti. Il latte verrà assorbito quasi completamente dalle castagne. Prestate attenzione perché il latte tenderà a fuoriuscire dalla pentola!

A cottura ultimata mettete le castagne in un frullatore con la panna e riducetele in purea, unendo poi le uova intere, un pizzico di cannella e lo zucchero e frullando il tutto ancora per qualche minuto. Otterrete una purea abbastanza morbida che trasferirete in uno stampo per budino preventivamente imburrato e infarinato (se usate uno stampo al silicone questa operazione non è necessaria!)

Mettete lo stampo in una teglia rettangolare con i bordi alti nella quale avrete messo due dita di acqua calda, accendete il forno a 220° e lasciate cuocere per almeno 40 minuti. Lasciate raffreddare e servite il budino a fette, oppure tiepido con una salsa al caramello.

CASTAGNE ALLA FIAMMA O ALLA PANNA MONTATA

Ingredienti:

500 g di caldarroste

60 g di zucchero

1 bicchiere scarso di acqua

1 bicchierino di rhum (o di grappa)

Fate cuocere le castagne come caldarroste, sbucciatele e mettetele in una casseruola dove avrete fatto sciogliere lo zucchero con un po' d'acqua. Lasciate che le castagne assorbano parte dello sciroppo mescolandole di continuo e poi disponetele in un piatto di portata. Versate il rhum e dategli fuoco! Servite subito. In alternativa, anziché versare il rhum e fiammeggiarle, potete servire le castagne con della panna montata.

CASTAGNE AL RHUM

Ingredienti:

500 g di castagne

100 g di zucchero

100 di acqua

rhum

Cuocete le castagne nel forno a microonde, sbucciatele cercando di mantenerle intere. Fate sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungete le castagne e lasciate cuocere ancora per 2-3 minuti.

Scolatele poi dallo sciroppo e sistematele in un vaso, quindi ricopritele con il rhum. Riponete il vaso nella dispensa e lasciate riposare per almeno 3 mesi.

MOUSSE DI CASTAGNE

Ingredienti:

500 g di castagne
½ l di latte
50 g di zucchero
100 g di mandorle
150 ml di panna liquida
1 bustina di vanillina
sale

Cuocete le castagne nel forno a microonde dopo averle incise. Sbucciatele e mettetele in una casseruola con il latte, un pizzico di sale e la bustina di vanillina. Lasciate cuocere lentamente per circa 45 minuti con il coperchio, facendo attenzione perché il latte tende ad uscire. Quando saranno pronte riducetele in purea usando anche il latte rimasto nella cottura. Tostate le mandorle e tritatele. Rimettete sul fuoco la purea di castagne alla quale aggiungerete le mandorle tritate e lo zucchero. Quando il tutto sarà amalgamato togliete dal fuoco e mescolando aggiungete la panna liquida. Versate in uno stampo e lasciate raffreddare, poi mettete lo stampo in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire rovesciate la mousse su un piatto e guarnitela con un po' di granella di mandorle che avrete messo da parte prima.

Mariuccia Porto