

Ricette del Bosco

Castagneti e Castagne, la Cucina Povera
Collezione di ricette tipiche Valtaresi



Raccolta di ricette e consigli raccolti da internet per uso personale
e per pochi amici.

Indice

ANTIPASTI.....	4
Polentina di farina di castagne.....	4
Polenta di farina di castagne.....	4
Frittelle di farina di castagne.....	4
Scheld:.....	4
PRIMI PIATTI.....	6
Gnocchi di castagne al pesto:.....	6
Gnocchetti:.....	6
Lasagne bastarde:.....	7
Pappardelle di castagne:.....	7
Passato di castagne:.....	8
Passato di castagne al latte:.....	8
Riso alla genovese:.....	8
Risotto di castagne:.....	8
Tagliatelle di castagnaccio:.....	9
Tagliatelle di Novegigola:.....	9
Tagliatelle di castagne al sugo di funghi:.....	10
Trofie di castagnaccio:.....	10
Tortelli di castagne e ricotta:.....	10
Polenta di castagnaccio:.....	11
Polentine:.....	11
Farinata:.....	11
Padeletti di castagnaccio:.....	12
Zuppa di castagne all'issopo:.....	12
Zuppa di castagne fresche.....	13
Zuppa di castagne:.....	13
Zuppa di castagne alla giardiniera:.....	14
SECONDI PIATTI.....	15
Fagiano alle castagne:.....	15
Cappone ripieno:.....	15
Oca alle castagne:.....	16
Arrosto di maiale con castagne:.....	16
CONTORNI.....	17
Verdura di castagne:.....	17
Cipolle farcite con castagne e funghi:.....	17
Verdura di castagne:.....	17
DOLCI.....	18
Biscotti di castagne:.....	18
Bocconcini al cioccolato:.....	18
"Bon bon di castagne":.....	18
Budino di castagne:.....	19
Busecchina:.....	19
Composta di marroni al limone:.....	19
Composta di marroni o castagne al Rhum:.....	20

Cannoli di castagne:	20
Castagne al Kirsch:	20
Castagne al latte:	21
Castagne al vino:	21
Castagne arrostiti o bruciate:	21
Castagne glassate:	21
Castagne lessate o ballotte:	21
Castagne lessate a vapore o pelate:	22
Castagne stufate:	22
Conserva e marmellata di castagne	22
Crêpes:	22
Crocchette di castagne alla vaniglia:	23
Dolce di castagne:	23
Dolce di castagne al cioccolato:	23
Dolce di castagne con savoiardi:	23
Dolce "Monte Bianco":	24
Frittata di castagne:	24
Frittura dolce di castagne:	24
Focacce:	24
Patunséi	24
Barbotta	24
Variante di Bagnone	25
Focaccia di castagne	25
Frolline di castagne:	25
Gelato di castagne:	25
Marroni canditi:	26
Marronata (marmellata di castagne):	26
Mischiata	27
Palline:	28
Pressatelle	28
Pane dolce di castagne:	28
Pane Martino alle noci:	29
Purgatorio	29
Schiacciatine di farina di castagne	30
Semifreddo ai marroni:	30
Soffiato di castagne:	30
Strudel di castagne:	31
Torta di castagne:	31
Torta di castagne con il cioccolato:	32
Pane di castagne:	32
Torta di castagnaccio o pattona:	32
Torta di castagnaccio o pattona - Variante 1	32
Torta di castagnaccio o pattona - Variante 2	33
Torta di castagnaccio o pattona - Variante 3	33
Torta di castagnaccio o pattona - Variante 4	33
Tronco di castagne:	34
Zuccotto di castagne:	34



ANTIPASTI

Polentina di farina di castagne

Polentina tenera (crema) che si ottiene versando a pioggia farina di castagne in acqua salata già a bollore; si cuoce per 15-20' sempre rimestando; il condimento ideale è ricotta meglio se stemperata in panna.

Polenta di farina di castagne

E' come la precedente ma molto soda; il condimento è lo stesso.

Frittelle di farina di castagne

Riportiamo solo la ricetta antica: si stempera "lievito rimeso" con acqua aggiungendo farina di castagne ed un pizzico di sale; la frittura era in strutto sfrigolante.

Scheld:

E' una specie di polentina dolce che si prepara da 800 g di farina di castagne fatti stemperare in acqua e quindi fatti bollire per 1 ora con l'aggiunta di un pizzico di sale, una noce di burro, 500 g di latte; quando tutto ha raggiunto una buona consistenza si toglie dal fuoco e si consuma con latte freddo. Ha molte variazioni come l'aggiunta di un pugno di

farina di mais, di farina di fraina o di pezzetti di castagne secche (aggiunte queste nell'ultima mezz'ora di cottura).



PRIMI PIATTI

Gnocchi di castagne al pesto:

Gnocchi: 700 g di patate, 100 g di farina bianca, 100 g di farina di castagne, un uovo, un pizzico di sale; **pesto:** 4 mazzetti di basilico, 40 g di pecorino, 40 g di parmigiano, 100 g di olio extra-vergine di oliva, una manciata di pinoli, uno spicchio d'aglio, un pizzico di sale.

Lessare le patate con la buccia; quando saranno cotte sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Lasciare intiepidire e poi aggiungere le due farine, l'uovo ed il sale. Impastare bene e preparare i soliti bastoncini per gli gnocchi dello spessore di un dito; tagliare pezzetti di 2-3 cm e passarli sul rovescio della grattugia, delicatamente, premendo con l'indice; mantenerli su un vassoio infarinato; cuocere gli gnocchi in acqua salata e man mano che vengono a galla raccogliarli e condirli con il pesto.

Gnocchetti:

Con la stessa materia prima (la farina era però quella residua dell'anno prima) si preparavano i casoti o gnocchetti; la farina veniva versata in acqua bollente salata a manciate; si creavano dei fiocchi simili a gnocchetti che si consuma-

vano, dopo recupero con schiumarola, conditi con olio d'oliva e pecorino.

Lasagne bastarde:

Piatto tipico lunigianese che prevede un impasto di farina dolce e di grano (in rapporto di circa 400 e 600); si mescolano le due farine a secco e poi s'impastano con acqua tiepida sino ad avere un impasto compatto; si tira una sfoglia non troppo sottile e la si taglia a pappardelle di 6 x 4 cm; s'infarina per non farle attaccare e si bollono in acqua salata aggiungendole una per volta; dopo 15' di cottura a fuoco lento si scolano con cura e si condiscono a strati (2-3 al massimo) con buon olio e buon formaggio

Pappardelle di castagne:

Piatto tipico dell'alta val Taro e della Lunigiana che ora ritrova fan tra i giovani cuochi.

Sono in pratica pezzetti scomposti di lasagne che vengono lessati e conditi a strati; impastare 350 g di farina di castagne e 250 g di farina tipo 0 con circa 150 ml di acqua tiepida così da ottenere una pasta soda che si lascia riposare per 30' coperta; tirare una sfoglia da lasagne e lasciarla seccare; spaccarla a pezzettoni di circa 5-7 cm con le mani; lessare al dente i pezzettoni in acqua salata ed estrarre con mestolo forato; disporre sul piatto a strati intercalandoli con parmigiano (grattato fresco), poi ricotta, poi sopra pecorino (grattato fresco) ed un filo d'olio extravergine d'oliva. (R.SP.)

Passato di castagne:

E' la base per molte preparazioni che servono pure da contorno o guarnizioni a flan, timballi di riso, composti di verdura.

Si prepara passando le castagne lessate e pelate allo staccio o al passaverdura e condendo il passato con brodo, sale, pepe, prezzemolo, limone, burro o sugo di carne.

Passato di castagne al latte:

Il passato, aromatizzato con finocchio, viene condito con sale e pepe e quindi portato alla consistenza desiderata con latte caldo.

Riso alla genovese:

Mettere per 30' in acqua 300 g di castagne secche; sgocciolarle e metterle nella pentola con 2 litri d'acqua; salare ed aggiungere 2 cucchiaini d'olio; lasciar cuocere per 2 ore; aggiungere 500 g di riso; aggiungere infine un soffritto di 1/2 cipolla, olio e prezzemolo sminuzzato; far cuocere il riso e servire caldo.

Risotto di castagne:

In casseruola soffriggere burro (30-50 g) e cipolla tritata sinché il soffritto sarà pronto e chiaro; aggiungere riso (300 g per 4 persone) e farlo cuocere sino ad assorbire il tutto; ora aggiungere 50-75 ml di cognac secco e lasciare ancora asciugare; aggiungere 300 g di pelate fresche e spezzate grossolanamente; salare e pepare; portare a cottura con buon brodo di vitello, mantenendo il riso al dente; servire

caldo guarnendo con maggiorana (ricetta lunigianese assai antica).

Tagliatelle di castagnaccio:

In val di Vara prendono il nome di taiette e possono essere anche condite con un pesto tradizionale. Le armellette sono un piatto simile ma in questo caso dalla sfoglia si ricavano delle pappardelle (lasagnette) che possono essere condite con il pesto, con olio e parmigiano o con fette sottili di pecorino (ricavate con il tagliatartufi).

Mescolare a secco 350 g di farina dolce di castagne e 200 g di farina di frumento; impastare con un poco d'acqua tiepida, 2 uova intere e sale sino ad avere una pasta tirabile a sfoglia; tirare la sfoglia e ritagliare alla macchina (o tagliare a mano) le tagliatelle (misura media); cuocere al dente in abbondante acqua salata; scolarle e servirle in un piatto da portata condite con ricotta cremosa (ottenuta stemperando la ricotta con un poco d'acqua di cottura); se si desidera la ricotta può essere arricchita con una spruzzata di parmigiano.

Tagliatelle di Novegigola:

Piatto tipico della montagna lunense.

Miscelare a secco 250 g di farina dolce e 200 di farina di frumento; impastare con 3 bicchieri d'acqua tiepida, due uova intere, due cucchiari d'olio d'oliva e sale; tirare la sfoglia e preparare le tagliatelle; tritare 50 g di lardo e farlo rosolare con 2 cucchiari di olio d'oliva e 2 porri tagliati fini; far rosolare per 5'; cuocere le tagliatelle, al dente, in ab-

bondante acqua salata; scolarle e condirle con sugo di porri; spolverarle con pecorino grattugiato.

Tagliatelle di castagne al sugo di funghi:

Impastare bene 150 g di farina di castagne, 150 g di farina bianca per sfoglia, 3 uova, un pizzico di sale, 1 cucchiaino d'olio d'oliva.

Tirare la sfoglia e preparare le tagliatelle che andranno condite con sugo di funghi porcini o con sugo di salsiccia e funghi o con ricotta grassa (val Taro).

Trofie di castagnaccio:

Se il dosaggio è di 350 g di farina dolce e di 200 g di farina di frumento si potrà fare un impasto con sola acqua tiepida e sale; staccare allora dei pezzetti grossi come piselli e creare delle trofie liguri (schiacciare con un dito e ruotare in un senso e nell'altro); le trofie vanno cotte in abbondante acqua salata per 4'-5' e condite al pesto.

Tortelli di castagne e ricotta:

Lessare le castagne o meglio i marroni (800 g) in acqua salata; lasciarle intiepidire e sbucciarle con cura; passarle al passaverdura e metterle da parte; fare una pasta omogenea con 350 g di farina bianca, 150 g di farina di castagne, 3 uova intere, sale ed acqua; preparare ora un impasto per ripieno con la crema di marroni, 2 uova intere, 6 cucchiari di parmigiano, 300 g di ricotta, sale e pepe; rimestare bene ed omogeneizzare con poco latte o con l'acqua di cottura dei marroni; stendere la pasta e fare dei tortelli con il ri-

pieno preparato chiudendoli con molta cura. Lessare in abbondante acqua salata e servire con burro e parmigiano a volontà (altro piatto lunigianese).

Polenta di castagnaccio:

Si porta in ebollizione l'acqua salata (2 litri) in pentola capace; si abbassa la fiamma e si aggiungono 600 g di farina a pioggia per impedire i grumi e si mescola bene con cucchiaio di legno; dopo 45' di cottura si versa su un tagliere di legno ed ancor calda si serve a fette con ricotta.

Polentine:

Piatto povero, come le popolazioni a cui era destinata, erano i Mnudìn (minutini) ossia piccole polentine ricavate da un impasto di 500 g di farina dolce, 2 litri di acqua e sale; si bolliva l'acqua ed al bollore si univa, a pioggia, la farina e si toglieva la polentina prima che il tutto si rapprendesse; si serviva in piccole coppe con olio d'oliva e formaggio pecorino grattato; si mangiava al cucchiaio come una zuppa.

Farinata:

Piatto certamente più elaborato era la fainà (farinata) di Varese Ligure.

Prevedeva l'impasto di 300 g di farina dolce con acqua e sale; si stendeva l'impasto su una spianatoia, preparata con foglie di castagno umide, come una focaccia; a parte si preparava un impasto con 150 g di ricotta, 100 g di parmigiano, 1 uovo e 2 cucchiaini di olio d'oliva; si stendeva

l'impasto sulla farinata e poi, con cura, il tutto andava sul testo di ghisa caldo; il tutto veniva coperto con altro testo (coperchio) sul quale veniva posta la brace che in 20' ultimava la cottura (se non si ha il testo, che ora si può trovare facilmente in Albareto, si può cuocere per 20' in forno a 160°-170° su una placca ricoperta di foglie di castagno).

Padeletti di castagnaccio:

Si impastano 300 g di farina di castagne con ½ litro d'acqua in un tegame sino ad avere una pastella molto fluida; aggiustare di sale; in una padella scaldare lo strutto nel quale si versa la pastella a cucchiaini. I padeletti vanno serviti con ricotta fresca.

La ricetta attuale prevede l'impasto con il latte e la cottura in olio d'oliva.

Zuppa di castagne all'issopo:

Questo piatto delle colline romagnole è assai gradevole e nutriente.

Si lessano 500 g di castagne e quindi si sbucciano; si mettono in una pentola con una cipolla (piccola) tagliata a fette, con 80 g di prosciutto crudo a dadini, con due foglie d'alloro ed un rametto di issopo (pianta officinale); si salano e si fanno cuocere sino a quando saranno tenerissime; si scolano recuperando il brodo di cottura; si passa la metà delle castagne al passaverdura e si rimette il tutto in pentola con l'acqua di cottura ed un litro di brodo di vitello leggero; si fa bollire per 15'-20' ed infine si uniscono 100 ml

(mezzo bicchiere) di panna fresca; si serve con crostini di pane dorati al burro. (R.SP.)

Zuppa di castagne fresche

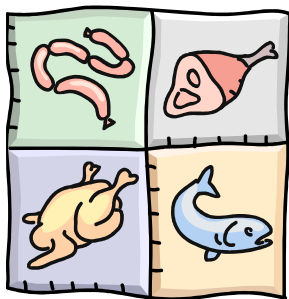
Sbucciare e cuocere le castagne adatte in acqua salata profumata al finocchio selvatico; schiacciarle, mescolarle al latte ed a mollica di pane precedentemente sfatta nel latte; volendo passare al setaccio. Dare, con il latte, la consistenza desiderata al composto; rimettere al fuoco sempre mescolando; aggiungere panna o burro, aggiustare di sale. Se voluta densa gustarla così; se voluta semiliquida versarla su fette di pane raffermo (per i bambini si può zuccherare).

Zuppa di castagne:

Servono 50-60 castagne arrostiti quel tanto che serva per sbuciarle bene; si cuociono a fondo in brodo di carne; si passano allo staccio, si aggiungono due tuorli d'uovo e prezzemolo, indi si amalgama bene e si versa sopra il brodo di cottura delle castagne; si serve calda. Variante: si trita una cipolla intera, 50 g di sedano, 70 g di prosciutto crudo magro, 50 g di lardo (al posto di prosciutto e lardo si può usare la pancetta) e si mescolano bene in padella soffriggendo con 50 g di burro; aggiungere 800 g di passato o di castagne bollite, sbucciate (in acqua bollente) e tritate; aggiungere un bicchiere di vino rosso e far cuocere per 5'; aggiungere 1 litro di brodo vegetale leggero; lasciar cuocere per 1 ora; servire la zuppa calda.

Zuppa di castagne alla giardiniera:

Si stempera il passato di 100 castagne in 4 litri di buon brodo di carne; si fa bollire rimestando ed aggiungendo qualche cucchiaio di buon vino Madera, indi si lascia chiarificare per 45', si digrassa, si passa allo staccio e si versa in zuppiera con guarnizione di carote e rape a pezzetti, di punte d'asparagi.



SECONDI PIATTI

Fagiano alle castagne:

La dose per 4 persone prevede 800 g di castagne che vanno lessate in acqua salata e spellate. La preparazione inizia con un soffritto a base di cipolla, carota, sedano in olio d'oliva (dorato a fuoco molto lento); unire un fagiano a pezzetti e farlo rosolare lentamente; aggiungere ora bordo vegetale a piccole porzioni in modo da portare il fagiano a cottura; unire un bicchiere di vino secco ed aumentare la fiamma in modo da avere un sugo abbastanza denso; unire le castagne lessate e mescolare con molta cura a fuoco lento in modo da farle ben insaporire per 5'. Servire ben

Cappone ripieno:

Arrostire o lessare 500 g di marroni (o castagne grosse); sbucciarli e tritarli grossolanamente; mettere in casseruola ed unire 3 salsicce fresche, 200 g di prugne snocciolate, una mela tagliuzzata, 20 g di funghi secchi rinvenuti; amalgamare ed aggiungere un bicchierino di vin santo, 2 uova intere, sale, pepe e due pugni di mollica di pane; impastare di nuovo ed a lungo; farcire un cappone di circa 2 kg e chiudere con un filo di refe cucito; coprire il cappone con

fette di pancetta legate con spago e mettere in forno, a temperatura media, dopo aver unto la teglia ed aver bagnato il cappono con 1 bicchiere di vino bianco ed averlo aromatizzato con sale e pepe. La cottura durerà 2 ore ed ogni tanto il cappono va bagnato con il sughetto di cottura. Mezz'ora prima di sfornare occorre togliere la pancetta per far colorire meglio il cappono.

Oca alle castagne:

Preparare un impasto con il fegato dell'oca tritato, castagne arrostate e sbucciate, 100 g di pancetta, erbe aromatiche, sale, noce moscata grattata, pepe ed un bicchiere di cognac; riempire l'oca e ricucirla; infornarla e cuocerla bene.

Arrosto di maiale con castagne:

Prendere un pezzo di lonza di maiale da 800; avvolgere con fettine sottili di lardo e legare con spago da cucina; mettere in casseruola di terracotta con tre rametti di finocchio selvatico, 5 spicchi d'aglio interi, 2 foglie d'alloro, 3 bicchieri di latte, una spruzzata di pepe nero ed un bicchierino di buon brandy; lasciare marinare bene per qualche ora; mettere in una teglietta da forno insieme a 150 g di castagne secche (messe in acqua tiepida e fatte rinvenire per una notte) e cuocere a 180°C per 90' aggiungendo lentamente e regolarmente il liquido della marinatura; se l'arrosto tendesse a seccarsi occorre coprirlo preventivamente con stagnola (al limite aggiungere un poco di acqua e latte (in rapporto 2:1).



CONTORNI

Verdura di castagne:

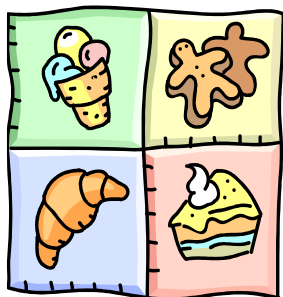
Si pone a fuoco una casseruola con lardo (o olio d'oliva) e cipolle tagliuzzate; quando la cipolla è ben rosata si aggiungono 500 grammi di castagne sbucciate e pelate, si mescola e si lascia cuocere a casseruola aperta; a cottura avanzata e castagne rammollite si aggiunge di quando in quando un po' d'acqua, due o tre mele tagliuzzate e si sala.

Cipolle farcite con castagne e funghi:

Le coppe di cipolle lessate vengono farcite con un impasto di residui di cipolle lessate, passato di castagne e funghi (rosati al burro e tagliuzzati), sale, pepe, passato o conserva di pomodoro; si porta al forno con una spruzza sopra di formaggio parmigiano ed una noce di burro.

Verdura di castagne:

Far rosolare in padella una cipolla intera con olio e burro; aggiungere 500 g di castagne pulite e tritate; lasciare cuocere a coperchio chiuso; aggiungere un poco d'acqua e due mele affettate; salare e servire calda.



DOLCI

Biscotti di castagne:

Si procede come per le torte e per questo potremo averli semplici o al cioccolato (si possono usare al posto del bicarbonato anche i comuni lieviti commerciali).

Bocconcini al cioccolato:

A 300 g di passato si aggiunge un po' di latte, due bicchierini di Rhum, 100 g di zucchero al velo e 2 cucchiaini di zucchero vanigliato; si omogeneizza il tutto a fuoco e si lascia raffreddare; se ne fanno dei bocconcini sferici che si passano in cioccolato grattugiato e si mettono per qualche istanza alla bocca del forno in modo che il cioccolato, fondendo, aderisca bene.

"Bon bon di castagne":

Questo dolcetto è un poco complesso in quanto richiede 700 g di passato semplice cremoso (ottenuto da 400 g di castagne cotte con 250 g. d'acqua, 50 g di latte ed un pizzico di sale) , 50 g di zucchero, 100 g di mandorle macinate, 50 g di burro, 50 g di cacao amaro, 2 cucchiaini di Kirsch.

Mescolare bene in casseruola zucchero e mandorle; aggiungere il passato cremoso freddo, poi il burro, poi il cacao amaro, poi il liquore. Preparare delle palline di 2 cm, passarle in cacao in polvere e porle con cura in pirottine di carta. Abbellirle con un poco di zucchero a velo e servire. (R.SP.)

Budino di castagne:

Si stemperano 400 g di passato (zuccherato ed aromatizzato con vaniglia) con 50 g di latte; si aggiungono tre tuorli d'uovo e si miscela bene; quindi si aggiungono i tre albumi sbattuti a neve ed uva sultanina; si versa il tutto, ben lavorato, in stampo, si cuoce in forno e si serve con contorno di panna montana. Variante: 300 g di passato di castagne, 2 cucchiari di zucchero, 1 noce di burro ed asciugare bene in casseruola a fiamma bassa; portare a bassa temperatura (appena tiepido) unire 3 tuorli d'uovo uno alla volta mescolando e quindi i tre albumi montati a neve; imburrare una casseruola da 1 litro, mettere l'impasto e cuocere a bagnomaria per 45' (deve rassodare).

Busecchina:

Si lasciano le castagne secche in ammollo per una notte e quindi si cuociono lentamente in poca acqua; prima della cottura finale si versa un bicchiere di vino bianco secco; appena cotte si servono subito e si mangiano con panna.

Composta di marroni al limone:

Si cuociono alla brace, in padella di ferro, dei bei marroni e quindi si sbucciano; si passano subito in tegame con del-

lo sciroppo di zucchero e si tengono a fuoco basso sinché lo sciroppo non viene assorbito totalmente; si sistemano su un piatto caldo e si spruzza sopra succo di limone; si arricchisce il tutto con zucchero a velo.

Composta di marroni o castagne al Rhum:

50 castagne lessate, sbucciate, pelate e intere si ricoprono in terrina con sciroppo a 28° di densità; si pongono in stufa per 2 ore; indi si scolano, si zuccherano con 150 g di zucchero e si ricoprono con 200 ml di Rhum che si fa ardere al momento dell'uso. Se si usano le castagne secche queste vanno lavate e lasciate macerare in acqua per almeno 12 ore (l'acqua di macerazione serve per la cottura).

Cannoli di castagne:

Sono delle normali Crêpes (preparate con 300 g di farina di castagne, 3 cucchiai d'olio, sale, acqua q.b. così da avere una pastella molto fluida); si passa ciascuna Crêpes con marmellata di mirtillo, di fragola o con frutti di bosco misti; si arrotola a cannolo e si pone in forno pochi minuti in modo da servirlo caldo con l'aggiunta di una spolverata, a freddo, di zucchero a velo.

Castagne al Kirsch:

Sbucciare le castagne (1 kg) e cuocerle in un largo tegame con acqua salata; scolarle e nello stesso tegame mescolare le castagne con 200 g di zucchero; rimettere sul fuoco e far sciogliere bene lo zucchero; invasare e coprire con Kirsch.

Castagne al latte:

Si lessano e si consumano calde in latte freddo aromatizzato con cannella o vaniglia.

Castagne al vino:

Si cuociono in poca acqua sino a metà cottura ; si aggiunge ora un bicchiere di vino rosso generoso, una noce di burro, due cucchiari di zucchero; si prolunga la cottura, agitando, sino che rimangono asciutte.

Castagne arrostate o bruciate:

La ricetta montanara più tipica richiede la cottura in padella bucherellata dopo incisione della buccia presso l'ilo (circa 20' a fiamma viva), una spruzzata di vino rosso prima di toglierle dal fuoco, un intiepidimento dentro un panno chiuso per non perdere il sapore.

Castagne glassate:

Le castagne arrosto, ben cotte, sbucciate e scelte, si infilano in numero di 8 o 9 su bastoncini sottili e si immergono in sciroppo bollente fatto con 250 g di zucchero ed un bicchiere d'acqua. Vi si lasciano per 5', indi si tolgono , si lasciano sgocciolare, raffreddare ed asciugare.

Castagne lessate o ballotte:

Si preparano per semplice bollitura in acqua (con un pizzico di sale) aromatizzata con finocchio o con alloro per 20'. Anche in questo caso è preferibile farle asciugare al fuoco per qualche minuto perché diventino più farinose e meno fragili.

Castagne lessate a vapore o pelate:

Le castagne cuociono fuori del contatto dell'acqua (che viene spesso aromatizzata con finocchio selvatico) e risultano più saporite e nutrienti. Le pelate si consumano quasi sempre con latte freddo (drogato con cannella o zuccherato alla vaniglia) mentre le ballotte si consumano direttamente.

Castagne stufate:

Si imburra una padella e vi si pongono pezzetti di sedano (da un gambo grosso intero, per aromatizzare) e porvi 750 g di castagne sbucciate; ricoprire interamente con brodo di carne leggero o brodo vegetale; lasciar cuocere senza mescolare; questo stufato può servire da contorno o come piatto a sé stante,

Conserva e marmellata di castagne

Si stemperano in casseruola 500 g di passato in uno sciroppo bollente fatto con 500 g di zucchero, 300 g d'acqua; si lascia bollire per 30' e si aggiungono un bicchierino di Rhum e vaniglia indi s'invasa.

Spingendo più oltre la cottura e la concentrazione il prodotto è più sodo e può essere subito consumato dopo essere stato disteso, essiccato all'aria, tagliato a quadretti, coperto di zucchero al velo e usato come confettura.

Crêpes:

Scendendo in Lunigiana si potevano gustare frittelle larghe e fini (Crêpes), cotte in padella di ferro appena unta con pennello sporco d'olio, avvolgenti ricotta cruda così da

formare una tipica omelette da mangiare subito calda (questo piatto era certamente importato dalla vicina

Crocchette di castagne alla vaniglia:

500 g di passato zuccherato e vanigliato si impastano con burro e 8 tuorli d'uovo; si stende in teglia in strato di 1-2 cm e si procede come sopra.

Dolce di castagne:

Lessare 2 kg di castagne in acqua con sale ed alloro. Sbuciarle e passarle ad un passatutto grossolano; metterle al fuoco ed aggiungere $\frac{1}{2}$ litro di latte, 200 g di zucchero, un cucchiaino di cacao amaro ed amalgamare bene. Far asciugare senza fiamma o calore ed aggiungere un pizzico di vanillina e un cucchiaio di Cognac. Stendere il composto (a tronco o a cuore) e guarnirlo con panna dolcificata.

Dolce di castagne al cioccolato:

Si sciolgono in poca acqua 100 g di zucchero e 100 g di cioccolato in acqua a caldo sino ad ottenere una pasta omogenea; si incorporano 2000 g di passato aggiungendo Rhum e vaniglia; si passa allo staccio, si mette nelle formelle e si copre con panna montata.

Dolce di castagne con savoiardi:

Si impastano 150 g di burro e 150 g di zucchero fine vanigliato; si amalgama con il passato di 1000 g di castagne aggiungendo un bicchierino di sciroppo di vaniglia; si rivestono gli stampi o lo stampo unico con savoiardi imbevuti di acqua sciroppata (o altro secondo i gusti), si riempie

con la pasta preparata , si copre con savoiardi (preparati come sopra), si mette in frigorifero per indurirlo; si serve cospargendolo di amaretti macinati.

Dolce “Monte Bianco”:

Il passato, assai zuccherato, si dispone a con i sui piatti di portata , si ricopre con panna montata fresca e si adorna con ciliegie sotto spirito.

Frittata di castagne:

Si prepara una normale frittata, si farcisce di passato di castagne zuccherato, si cosparge di Rhum e si serve alla fiamma.

Frittura dolce di castagne:

In 250 grammi di latte si cuociono 100 g di semolino e 50 grammi di passato di castagne zuccherato, con un pizzico di sale; si prolunga la cottura sino alla densità desiderata e si stende la pasta in teglia in strato di 1-2 cm; si tagliano delle porzioni/fette che dopo impanatura vengono fritte.

Focacce:

Se ne conoscono diversi tipi a seconda delle zone di provenienza.

Patunséi ossia focaccette con impasto di farina, acqua e sale cotte poi in piccoli testi di terracotta (disposti a pile) ed isolate dalla terracotta con foglie di castagno.

Barbotta che era un impasto come il precedente ma cotto in teglia ricoperta sul fondo con foglie di castagno;

l'avvenuta cottura veniva evidenziata dalla screpolatura sulla superficie.

Variante di Bagnone lessare 500 g di castagne per 30', scolarle, sbucciarle e passarle al passatutto; tritare finemente 100 g di mandorle; montare i rossi di 4 uova con 200 g di zucchero, unire 50 g di burro ammorbidito, la scorza grattugiata di 1 limone, il passato di castagne, le mandorle tritate ed amalgamare bene; montare a neve i quattro bianchi d'uovo ed unirli all'impasto; infarinare ed imburrare una teglia; versare l'impasto finale e cuocere in forno a 200°C per 40'.

Focaccia di castagne: si bollono in acqua, per 5' esatti, 1000 g di castagne, si sbucciano, si pelano, si cuociono a fondo in 1,5 litri di latte e si passano allo staccio; al passato si aggiungono 200 g di zucchero, 150 g di burro e tre cucchiaini di Maraschino; si aromatizza con vaniglia, si impasta bene aggiungendo 10 tuorli d'uovo e quindi i 10 albumi montati a neve; si versa in teglia, si cuoce per 30' e dopo cottura si orna con zucchero al velo.

Frolline di castagne:

Simili sono le frolline di castagne che si preparano a freddo amalgamando il passato con burro, Rhum e zucchero; si passano poi nel cioccolato grattugiato e si consumano fredde.

Gelato di castagne:

A 200 g di passato si aggiungono 500 g di latte, 150 g di zucchero, 1-3 tuorli d'uovo; si fa bollire adagio per 15' i

casseruola scoperta; si aromatizza con zucchero vanigliato, si fa raffreddare e si versa in sorbettiera per far congelare.

Marroni canditi:

E' una produzione che in scala artigianale e familiare richiede attenzione e tempo. La nostra ricetta prevede una cottura breve delle castagne in modo da sbuciarle, pelarle senza romperle e rammolirle.

Il 1° giorno si immergono in sciroppo a 15° di densità e si tolgono al primo bollore;

il 2° giorno si concentra a 18° di densità lo sciroppo e si ripete l'operazione;

il 3° giorno si concentra a 25° di densità lo sciroppo e si ripete l'operazione;

il 4° giorno si concentra a 33° di densità lo sciroppo e si ripete l'operazione; e quindi si zucchera con zucchero al velo vanigliato.

Si tolgono ora le castagne con una schiumarola e si lasciano asciugare su una rete.

In genere si mantengo all'acquavite mettendo i canditi in un vaso e ricoprendo il tutto con una miscela formata da 5 parti di sciroppo vanigliato e 3 parti di acquavite a 50°.

Marronata (marmellata di castagne):

E' in uso dall'ultimo dopoguerra; sbucciare e cuocere le castagne; scolarle, togliere loro la pellicina intera, schiacciarle e passarle allo staccio (*). Preparare a parte uno sci-

roppo facendo bollire per una mezz'oretta lo zucchero in acqua (700 g di zucchero in un bicchiere di acqua: dose suggerita per chilo di passato). Mescolare lo sciroppo al passato di castagne e riporre sul fuoco per almeno mezz'ora. Giù dal fuoco ci fa buono assai un qualche cucchiaino di rhum.

Variante: al passato caldo (*) aggiungere 1200 g di miele e miscelare (aiutarsi con un poco d'acqua di cottura delle castagne; raffreddare, aggiungere vaniglia ed invasare.

Mischiata

Non è la mesciata del confine ligure né la omonima pontremolese e ne riportiamo la ricetta originale.

La sera si “rimette” il lievito e l'indomani di mescola al lievito 400 g di farina bianca e 600 g di farina dolce usando acqua tiepida in modo da ottenere un impasto morbido che va lavorato bene ed a lungo; si forma ora una bella palla che va lasciata lievitare in modo che divenga rigonfia e porosa. La si accomoda su foglie di castagno e la si fa scivolare sul suolo del testo arroventato. Si cala la campana (copperchio) del testo sul “panettone” e si fa cuocere per 1 ora. Ottimo dolce da intingere nel latte.

Ora per semplificare si può mescolare al farina di castagne a pasta bianca già lievitata e procedere come sopra portando a cottura in forno a temperatura medio-bassa per 50'.

Palline:

Si pesano 300 g di castagne secche e si lasciano in ammollo per 2 ore in 1,5 lt d'acqua ; si portano ora in casseruola con la loro acqua (filtrata), una foglia d'alloro, un pizzico di sale e si cuoce a fiamma bassa per 1 ora.

Togliere le castagne ed asportare le pellicine ancora aderenti; portare di nuovo in casseruola le castagne e coprirle con latte (0,5 lt) aggiungendo e cucchiaini di zucchero; cuocere per 20' a fiamma bassa; lasciare raffreddare ed aggiungere 200 g di mascarpone e due cucchiaini di buon rhum; mescolare bene in modo da avere un impasto omogeneo e compatto; portare in frigo per 15'; in una tazza mescolare ora 1 cucchiaino di cacao e ½ cucchiaino di zucchero; fare delle palline con l'impasto (di circa 1- 2 cm) e passarle nel cacao; sistemarle in piccoli contenitori di carta e metterle in un piatto nel frigo (è un dolce tipico delle Comunioni in alcune aree montane); (R.SP.)

Pressatelle

Dolcetti preparati pressando farina di castagne in piccoli stampi di ferro o di rame o di terracotta. Lo stampo andava sulla stufa a ghisa o nelle ceneri in modo da cuocere la farina che si distaccava rimanendo compatta e prendendo la forma dei contenitori.

Pane dolce di castagne:

500 g di passato si impastano con 300 g di farina , 300 g di zucchero, 2 uova, un po' di burro e vaniglia come aroma; si lavora la pasta e si fanno dei panetti; si fendono nel mezzo,

si indorano con tuorlo d'uovo e si cuociono su lastra in forno caldo.

Pane Martino alle noci:

Tipico piatto lunigianese che si prepara impastando 50 di farina tipo 0 con 50 g di farina di castagne e con 30 g di lievito di birra sciolto in 100 ml di acqua tiepida; impastare a lungo e lentamente; formare un panetto ed incidere la superficie a croce per lasciarlo poi lievitare coperto per 1-2 ore; impastare ora il panetto con 300 g di farina tipo 0, 200 g di farina di castagne, 300 ml di acqua, 1 cucchiaino d'olio ed un po' di sale; lavorare la pasta a lungo e farne un pane; incidere a croce il pane e lasciarlo lievitare per 2 ore coperto; impastare di nuovo il pane incorporandovi, con delicatezza, 250 g di gherigli di noci; formare quindi un pane lungo ed ovale e trasferirlo in una placca lunga, appena unta d'olio, e rivestita di carta da forno; lasciare in lievitazione per altri 20' dopo aver praticato dei mezzi buchi in tutta la massa con l'indice della mano; cuocere in forno caldo a 180°C per 40' e servire tiepido. (R.SP.)

Purgatorio

Sono castagne alla fiamma che venivano preparate la sera dei "Santi".

Preparare le castagne arrostate, sbucciarle ed ancor calde porle su una padella di ferro ben asciutta; irrorare le castagne di grappa (o meglio di rhum) e darvi una spolverata di zucchero; subito dar fuoco al tutto. A lume spento veniva presentato il tutto fiammeggiante. Spente le fiamme si ac-

cendeva il lume e si gustavano le castagne leggermente candite in superficie e pervase da sentore di liquore.

Schiacciatine di farina di castagne

Mescolare a secco 750 g di farina di castagne e 250 g di farina bianca; mescolare con un po' di sale ed impastare con acqua tanto da ottenere un impasto da tirare con la cannella facendo schiacciatine spesse al massimo 1-1,5 cm. Passarle in un po' di farina e cuocerle sui coperchi roventi della stufa.

Semifreddo ai marroni:

Mescolare, in zuppiera, 200 g di zucchero, una bustina da 1 g di vaniglia, acqua e far cuocere 10' a fiamma bassa in modo da ottenere lo sciroppo; mescolare a freddo lo sciroppo con 5 tuorli d'uovo e fare ancora una piccola cottura (10') a fiamma bassa; aggiungere ora, sempre a freddo, 400 g di passato di castagne, un bicchiere (150 ml) di rum chiaro ed amalgamare bene; montare 750 ml di panna ed unirla alla precedente crema con cura in modo che non si smonti. Ungere uno stampo lungo con olio di mandorle e versare il composto preparato livellandolo bene. Porre il tutto in freezer per 5 ore e capovolgere prima di servire il piatto che sarà decorato con marroni glassati e qualche ciuffetto di panna. (R.SP.)

Soffiato di castagne:

Si stemperano 350 g di passato con 50 g di latte, si aggiungono tre tuorli d'uovo, un pizzico di sale, una noce di burro, 50 g di formaggio grattugiato ed infine i tre albumi montati

a neve; si pone in stampo imburrito e si cuoce in forno per 30' a calore modico. Variante: (soufflé) il passato di 500 g di castagne si impasta con 3 albumi montati a neve; si imburra uno stampo per soufflé e vi si versa l'impasto; infornare a forno caldo e cuocere a 220°C per 10'-15'. Si serve moderatamente caldo.

Strudel di castagne:

Si prepara la normale pasta per strudel e si lascia su tovagliolo infarinato; si prepara l'impasto con il passato di 2,5 kg di castagne, cotte nel latte, con 100 g di lardo tagliuzzato, 4 cipolle grosse pure ben tagliuzzate, un pizzico di paprica, 1 kg di peperoncini dolci cotti e spezzettati, 12 uova intere e condendo con sale e buccia di limone grattugiato.

Si stende il tutto sulla pasta dello strudel, si arrotola e si cuoce il tutto al forno per 1 ora in tegame ben imburrito (la dose è per 10 persone). Esistono varianti di questa ricetta originale ungherese che prevedono frutti vari al posto di cipolle e peperoncini.

Torta di castagne:

500 g di passato, aromatizzato alla vaniglia, si impastano bene con 4 albumi montati a neve; si aggiungono ora 70 g di burro miscelato con 140 g di zucchero ed i 4 tuorli d'uovo; si dispone il tutto in teglia e si cuoce al forno a calore modico; quando la torta è fredda si cosparge di zucchero al velo. Alcune varianti prevedono farina di grano, Rhum, lievito.

Torta di castagne con il cioccolato:

Si impastano a freddo 500 g di farina di castagne, 150 g di cioccolato, 50 g di farina di grano, 10 g di bicarbonato di sodio con 500 g di latte. Si lavora bene in modo da avere una pappa omogenea, si mette in teglia imburrata ed infarinata e s'inforna.

Pane di castagne:

Si panifica con 3 parti di farina di frumento ed una parte di farina di castagne (il costo attuale della farina di castagne limita purtroppo la voglia di novità dei fornai).

Torta di castagnaccio o pattona:

Si stemperano e s'impastano 500 g di farina di castagne ed un pizzico di sale con 800 g di acqua fredda aggiunta poco alla volta e cercando di non creare grumi; si aggiunge olio d'oliva (50 g), pinoli interi, noci, mandorle o nocciole a pezzetti, uva passita (rinvenuta nel latte per 1-2 ore e poi infarinata) o canditi; si versa la farinata in teglia, unta d'olio, per un'altezza massima di due centimetri; si ricopre con due cucchiaini d'olio e s'inforna; per chi cuoce nel vecchio forno a legna si raccomanda di cuocere tra due fuochi.

Torta di castagnaccio o pattona – Variante 1

Una seconda ricetta valtarese tipica invece utilizza ricotta impastata con un poco d'anice e zucchero come condimento; in questo caso dopo l'impasto a freddo (si può utilizzare anche una certa % di latte) non si aggiungono pinoli, noci, ... ma si mette in teglia per non più di 1,5 centimetri e si

ricopre con uno strato (0,5-1 cm) di impasto di ricotta; s'inforna a temperatura mai superiore a 150°C per 1 ora.

Torta di castagnaccio o pattona – Variante 2

Un'altra versione prevede l'utilizzo di latte e zucchero: 500 g di farina vengono impastati con 200 g di zucchero e 3 bicchieri di latte cercando di non fare grumi; amalgamare bene con 100 g di uvetta (rinvenuta in acqua tiepida), 100 g di pinoli; stendere in tutto in teglia imburrata (25 g di burro); mettere in superficie 2 cucchiaini d'olio e stenderlo con cura; infornare a 190°-200°C per 50'-60'.

Torta di castagnaccio o pattona – Variante 3

Varianti antiche, la più comune portava ad un pane grezzo da mangiare con salumi o ricotta; si preparava impastando 400 g di farina di castagne in ½ litro d'acqua salata; la pasta di media consistenza veniva stesa su sul fondo di un testo, coperta col coperchio del testo, e cotta per 30' sotto la cenere; questo piatto poteva essere insaporito in superficie, prima della cottura completa, con foglie di menta o mentuccia;

Torta di castagnaccio o pattona – Variante 4

Varianti antiche, la più ricercata era una torta di castagnaccio ben lievitata (350 g di farina di castagne, 50 g di farina bianca, 5 uova, 150 g di burro, lievito, bicarbonato di sodio); per le feste importanti si tagliava a metà e si inseriva uno strato di buon zabaione (oppure le fette venivano accompagnate sul piattino da un cucchiaino di zabaione - è ve-

ramente squisita!). Poteva essere cotta anche in stampo per budini.

Tronco di castagne:

Far cuocere 500 g di castagne in acqua aromatizzata con alloro e sale; spellare bene le castagne (a freddo). Preparare ora in un impasto secondo il seguente ordine: 100 g di zucchero, 50 g di cacao, 50 ml di latte, 50 ml di Cognac ed aggiungere le castagne passate o macinate a parte così da avere un composto uniforme che si stende su un canovaccio umido.

Preparare una farcitura secondo la seguente scaletta: 100 g di zucchero a velo, 2 tuorli d'uovo, una mezza tazzina di buon caffè, 120 g di burro (dopo ogni aggiunta miscelare bene).

Stendere la farcitura sul composto di castagne ed arrotolare a tronco; portare su piatto lungo e ritoccare la farcitura sulla parte esposta ornando con incisioni varie e ciuffetti di panna montata. (R.SP.)

Zuccotto di castagne:

Montare il tuorlo di 1 uovo con 40 g di zucchero a velo ed incorporare 300 g di mascarpone e dividete in due parti questo impasto; preparare ora un passato cremoso con 600 g di castagne (cotte in acqua aromatizzata con due foglie d'alloro e sale) e, in una tazza, 100 g di amaretti, ridotti a pezzettini, aromatizzati con 3 cucchiaini di liquore all'amaretto.

Unire ora il passato di castagne ad una metà dell'impasto al mascarpone; all'altra metà aggiungere gli amaretti in modo da avere due nuovi impasti omogenei.

Preparare uno stampo, rivestirlo con pellicola per alimenti e quindi con fettine di pan di Spagna bagnate al rhum (1 parte di rhum + 1 parte di acqua). Collocare sul fondo la crema agli amaretti e coprirla con le solite fettine di pan di Spagna al rhum; sovrapporre ora la crema alle castagne e coprirla con fette di pan di Spagna al rhum (un poco più spesse). Coprire e lasciare 2 ore in frigo. Capovolgere e guarnire la sommità con tre o più marroni glassati.

Note e appunti

A series of horizontal dashed lines for writing notes.



Via Gorro 48
Gorro - Borgo Val di Taro

Telefono 0525-96449