

M E T A F O R E D I Z I O N I

# *La Castagna in cucina*



*L'attualità delle Tradizioni*



## LA CASTAGNA IN CUCINA

L'ATTUALITÀ DELLE TRADIZIONI

I RICETTARI - ANNO 5 N.5

*Si ringraziano per la collaborazione fornita:  
Comitato San Sereno  
Centri Sociali d'Incontro  
Ass. per la valorizzazione della Castagna Cuneo*

*Realizzazione  
®METAFORE  
Via Carlo Emanuele,15  
12100 CUNEO*

*fotografie  
ATL Cuneo  
Ass. per la valorizzazione della Castagna Cuneo*

*fotolito - Imago*

*stampa - Tipolitoeuropa*

La Mostra Regionale Ortofrutticola della Città di Cuneo nella 77<sup>a</sup> edizione festeggia l'ormai prossimo riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P) per 4 produzioni del settore: **Castagna Cuneo**; **Fragola Cuneo**; **Mela Rossa Cuneo** e **Piccoli Frutti Cuneo**. Il marchio di qualità di cui questi prodotti potranno fregiarsi è una conferma dell'elevata vocazione del nostro territorio a produrre specialità agroalimentari.

In base a quanto disposto dalla Comunità Europea riguardo i prodotti che hanno ottenuto l'I.G.P. nel novembre scorso sono stati costituiti i Consorzi di valorizzazione e tutela di ciascun prodotto e l'adesione del Comune di Cuneo a tali consorzi sancisce il nostro impegno a supportarne i compiti istituzionali previsti in particolare modo riguardo l'attività di promozione del consumo di queste produzioni divulgandone i contenuti di tipicità e di qualità.

La 77<sup>a</sup> Mostra Regionale Ortofrutticola della Città di Cuneo pone al centro della Rassegna questi prodotti per avviare un nuovo percorso divulgativo in continuità con le finalità perseguite nel tempo da quest'iniziativa.

La Castagna Cuneo IGP gode in questa edizione di uno spazio privilegiato è infatti il tema scelto per questo ricettario. La scelta non è casuale. Il Comune di Cuneo da quest'anno ha assunto in proprio l'organizzazione della **Fiera del Marrone**. La 6<sup>a</sup> edizione della Fiera si avvale della consulenza dell'**Associazione per la valorizzazione della Castagna** (ideatrice della manifestazione) e vede il debutto del Comune di Cuneo nel ruolo di protagonista principale, doveroso quindi il collegamento tra due iniziative rilevanti nell'attenzione del Comune.

Anche attraverso i buoni prodotti cuneesi potremo divulgare la qualità complessiva di un territorio vivibile.

Giuseppe TECCO  
assessore all'Agricoltura del Comune di Cuneo

## Pasta minestre e zuppe



### GNOCCHI DI CASTAGNE AL PESTO 🕒 90'

**PER 6 PERSONE - 700 g di patate, 100 g di farina bianca, 100 g di farina di castagne, un uovo, un pizzico di sale.** Lessate le patate con la buccia; quando saranno cotte sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Lasciate intiepidire, poi aggiungete le due farine, l'uovo ed il sale. Impastate bene e preparate i soliti bastoncini per gli gnocchi dello spessore di un dito; tagliateli a pezzetti di 2-3 centimetri e passateli sul rovescio della grattugia, delicatamente, premendo con l'indice; mantenetele su un vassoio infarinato. Cuocete gli gnocchi in acqua salata e man mano che vengono a galla raccoglieteli e conditeli con il pesto.

🌿 Per il **pesto** occorrono 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

### MINESTRA DI CASTAGNE, RISO E LATTE

🕒 180'

**PER 6 PERSONE - 200 g di castagne fresche, 150 g di riso, 1/2 litro di latte, 25 g di burro, sale q.b.** Togliete la prima buccia alle castagne, poi gettatele per qualche minuto in acqua bollente per facilitare l'eliminazione della seconda buccia. Sistematele in una pentola, ricopritele con due litri d'acqua, salate, copriate e fate bollire lentamente per due ore e mezza. Trascorso questo tempo, aggiungete il riso e cuocete, rimestando di tanto in tanto, per 10 minuti. Unite il latte caldo e il burro e continuate la cottura per altri 10 minuti, sempre mescolando: la minestra dovrà assumere un aspetto denso e cremoso e le castagne saranno completamente spappolate.

### PAPPARDELLE DI CASTAGNE 🕒 120'

**PER 6 PERSONE - 350 g di farina di castagne, 250 g di farina tipo 0, 150 millilitri di acqua tiepida, parmigiano, ricotta, pecorino, olio extra vergine d'oliva**

Impastate la farina di castagne e quella tipo 0 con l'acqua tiepida fino a ottenere una pasta soda che lascerete riposare per 30 minuti coperta; tirate una sfoglia da lasagne e lasciatela seccare. Spaccate la sfoglia a pezzettoni di circa 5-7 centimetri con le mani, lessate al dente i pezzettoni in acqua salata ed estraete con mestolo forato. Disponete sul piatto a strati intercalandoli con parmigiano (grattato fresco), poi ricotta, poi sopra pecorino (grattato fresco) ed un filo d'olio extra vergine d'oliva.

🌿 Le pappardelle sono pezzetti scomposti di lasagne che vengono lessati e conditi a strati.



### RISOTTO ALLE CASTAGNE 🕒 90'

**PER 4 PERSONE - 30-50 g di burro, una cipolla, 300 g di riso, 50-75 millilitri di cognac secco, 300 g di castagne pelate, sale, pepe, brodo di vitello, maggiorana**

Procedimento: in casseruola soffriggete burro e cipolla tritata sinché il soffritto sarà pronto e chiaro; aggiungete riso e fatelo cuocere sino ad assorbire il tutto. Aggiungete il cognac secco e lasciate ancora asciugare; aggiungete le castagne pelate fresche e spezzate grossolanamente. Salate e pepate.

Portate a cottura con brodo di vitello leggero, mantenendo il riso al dente.

Servite caldo guarnendo con maggiorana.



### TAGLIATELLE DI NOVEGIGOLA 🕒 90'

**PER 4/6 PERSONE** - 250 g di farina di castagne, 200 g di farina di frumento, 2 uova intere, 4 cucchiaini d'olio d'oliva, 50 g di lardo, 2 porri, pecorino grattugiato

Miscelate a secco la farina dolce e quella di frumento; impastate con 3 bicchieri d'acqua tiepida, le uova intere, due cucchiaini d'olio d'oliva e il sale; tirate la sfoglia e preparate le tagliatelle; tritate il lardo e fatelo rosolare con due cucchiaini di olio d'oliva e i porri tagliati fini; fate rosolare per 5 minuti. Cuocete le tagliatelle, al dente, in abbondante acqua salata; scolatele e conditele con sugo di porri; spolveratele con pecorino grattugiato.

### TORTELLI DI CASTAGNE E RICOTTA 🕒 90'

**PER 6 PERSONE** - 800 g di marroni, 350 g di farina bianca, 150 g di farina di castagne, 5 uova, burro, parmigiano, ricotta, latte, sale, pepe

Lessate i marroni in acqua salata; lasciateli intiepidire e sbucciateli con cura; passateli al passaverdura e metteteli da parte. Fate una pasta omogenea con la farina bianca, quella di castagne, 3 uova intere, sale ed acqua. Preparate ora un impasto per ripieno con la crema di marroni, 2 uova intere, 6 cucchiaini di parmigiano, la ricotta, sale e pepe. Rimestate bene ed omogeneizzate con poco latte o con l'acqua di cottura dei marroni; stendete la pasta e fate dei tortelli con il ripieno preparato chiudendoli con molta cura. Lessate in abbondante acqua salata e servite con burro e parmigiano a volontà.

### CASTAGNE STUFATE

**PER 6 PERSONE** - 750 g di castagne, 1 costola di sedano, brodo di carne o vegetale, burro

Imburrate un tegame e ponetevi i pezzetti di sedano per aromatizzare. Aggiungete le castagne sbucciate, ricoprite con brodo di carne leggero o brodo vegetale; lasciate cuocere senza mescolare.

🌿 Può servire da contorno o come piatto a sé stante.

### ZUPPA DI CASTAGNE

🕒 120'

**PER 6 PERSONE** - 50/60 castagne arrostiti, brodo di carne, 2 tuorli d'uovo, prezzemolo. **Oppure:** una cipolla intera, 50 g di sedano, 70 g di prosciutto crudo magro, 50 g di lardo (o pancetta), 50 g di burro, 800 g di passato o di castagne bollite, un bicchiere di vino rosso, un litro di brodo vegetale

Sbucciate le castagne arrostiti e cuocetele a fondo in brodo di carne; passatele e aggiungete due tuorli d'uovo e prezzemolo. Amalgamate il tutto e versatevi il brodo di cottura delle castagne. Servite caldo.

**Variante:** tritate la cipolla intera, il sedano, il prosciutto crudo magro, il lardo e mescolate bene in padella soffriggendo con il burro; aggiungete il passato o le castagne bollite sbucciate e tritate; unite il vino rosso e fate cuocere per 5 minuti; aggiungete il brodo vegetale leggero; lasciate cuocere un'ora. Servite la zuppa calda.

### ZUPPA DI CASTAGNE ALL'ISSOPO 🕒 90'

**PER 4/6 PERSONE** - 500 g di castagne, una cipolla, 80 g di prosciutto crudo a dadini, due foglie d'alloro, un rametto di issòpo, sale, brodo di vitello, 100 millilitri (circa mezzo bicchiere) di panna fresca, crostini di pane dorati al burro

Lessate le castagne e sbucciatele. Mettetele in una pentola con una cipolla (piccola) tagliata a fette, il prosciutto crudo a dadini, due foglie d'alloro ed un rametto di issòpo (pianta officinale). Salate e fate cuocere sino a quando le castagne saranno tenerissime; scolatele recuperando il brodo di cottura; passatene la metà al passaverdura e rimettete il tutto in pentola con l'acqua di cottura ed un litro di brodo di vitello leggero. Fate bollire per 15-20 minuti ed infine unite la panna fresca. Servite con crostini di pane dorati al burro.

# Carne uova e verdure

## ARROSTO DI MAIALE CON CASTAGNE

🕒 120'

**PER 6/8 PERSONE** - 800 g di lonza di maiale, lardo, 3 rametti di finocchio selvatico, 5 spicchi di aglio interi, 2 foglie di alloro, 3 bicchieri di latte, una spruzzata di pepe nero, un bicchierino di brandy, 150 g di castagne secche

Prendete la lonza di maiale; avvolgetela con fettine sottili di lardo e legatela con spago da cucina; mettete in casseruola di terracotta con il finocchio selvatico, l'aglio, l'alloro, il latte, il pepe nero ed il brandy. Lasciate marinare bene per qualche ora; mettete in una teglietta da forno insieme alle castagne secche (messe in acqua tiepida e fatte rinvenire per una notte) e cuocete a 180° per 90 minuti aggiungendo lentamente e regolarmente il liquido della marinatura. Se l'arrosto tendesse a seccarsi occorre coprirlo preventivamente con stagnola (al limite aggiungete un poco di acqua e latte, in rapporto 2:1).

## CAPPONE RIPIENO

🕒 180'

**PER 8 PERSONE** - 500 g di marroni (o castagne grosse), 3 salsicce fresche, 200 g di prugne snocciolate, una mela, 20 g di funghi secchi, un bicchierino di vin santo, 2 uova, sale, pepe, 2 pugni di mollica di pane, un cappone di circa 2 kg, pancetta, un bicchiere di vino bianco

Arrostite o lessate i marroni, sbucciateli e tritateli grossolanamente; mettete in casseruola. Unite le salsicce fresche, le prugne snocciolate, la mela tagliuzzata, i funghi secchi rinvenuti. Amalgamate ed aggiungete un bicchierino di vin santo, le uova intere, sale, pepe e due pugni di mollica di pane; impastate di nuovo ed a lungo. Farcite il cappone e chiudete con un filo di refe cucito; coprite il cappone con fette di pancetta legate con spago e mettete in forno, a temperatura media, dopo aver unto la teglia ed aver bagnato il cappone con il vino bianco ed averlo aromatizzato con sale e pepe. La cottura dura due ore ed ogni tanto il cappone va bagnato con il sughetto di cottura. Mezz'ora prima di sfornare occorre togliere la pancetta per far colorire meglio il cappone.



## CIPOLLE FARCITE CON CASTAGNE E FUNGHI

🕒 90'

**PER 4 PERSONE** - 6 cipolle medie, 18 castagne, funghi, sale, pepe, passato o conserva di pomodoro, parmigiano, una noce di burro

Lessate le cipolle, sgocciolatele e vuotate le coppe, poi farcite con un impasto ottenuto con i residui di cipolle lessate, il passato di castagne e funghi (rosati al burro e tagliuzzati), sale, pepe, passato o conserva di pomodoro. Preparate le coppe in teglia e infornate con una spruzzata di parmigiano ed una noce di burro, lasciate gratinare. Servite tiepido.

## CAVOLO AI MARRONI E SALSICCE

🕒 120'

**PER 6 PERSONE** - Un cavolo intero, 500 g di marroni, 500 g di salsiccia

Prendete un cavolo intero e fatelo imbianchire, prendete i marroni che avrete precedentemente lessato e passato e saltateli in padella con il ripieno della salsiccia. Distribuite un cucchiaino ricco di ripieno su ciascuna foglia di cavolo, quindi avvolgete in modo da ottenere dei "fagottini" ottenuti che cuocerete a la "braise". Sgocciolate e servitelo con una salsa tritata o un'essenza.

## FRITTATA DI CASTAGNE

🕒 20'

**DOSE VARIABILE** - *passato di castagne, zucchero, rum*  
Preparate una normale frittata, farcite di passato di castagne zuccherato, cospargete di rum e servite alla fiamma.

## POLLO RIPIENO ALLE CASTAGNE 🕒 120'

**PER 4 PERSONE** - Un pollo di 1 kg circa, 150 g di pancetta, 2 uova, prezzemolo, un panino, latte, 200 g di castagne, sale, pepe. **Per la salsa:** 300 g di castagne, 4 foglie di alloro, 80 g di burro, un bicchiere di vino bianco secco, sale, pepe. Lessate le castagne per il ripieno, sbucciatele e passatele al setaccio, facendole cadere in una terrina. Aggiungete la pancetta tagliata a dadini, il prezzemolo tritato e la mollica del pane ammollata nel latte e strizzata. Amalgamate bene con le uova, salate, pepate e incorporate bene il tutto. Riempite il pollo pulito con il composto preparato e legatelo con spago da cucina. Cuocete per un ora circa in forno a 180° senza aggiungere condimento. Intanto preparate **la salsa:** Lessate le castagne, togliete la pellicina e passatene metà al setaccio, lasciando le altre intere. Fate cuocere il passato di castagne in un tegame con il burro e le foglie d'alloro. Bagnate col vino, salate e pepate leggermente. Togliete il pollo dal forno. Tagliatelo a pezzi regolari, dopo averlo privato dello spago. Servite, ben caldo, con la salsa di castagne, e guarnite con le castagne rimaste.

## SOFFIATO DI CASTAGNE 🕒 60'

350 g di passato di castagne, 50 g di latte, 3 uova, un pizzico di sale, una noce di burro, 50 g di formaggio grattugiato. **Oppure:** 500 g di castagne, 3 albumi, burro. Stemperate il passato con il latte, addizionate i tre tuorli d'uovo, il sale, la noce di burro, il formaggio grattugiato, infine i tre albumi montati a neve. Ponete in stampo imburrato e cuocete in forno per 30 minuti a calore modico. **Variante:** (soufflé) impastate il passato di castagne con i tre albumi montati a neve; imburrate uno stampo per soufflé e versatevi l'impasto. Infornate a forno caldo e cuocete a 220° per 10-15 minuti. Servite moderatamente caldo.

## PASSATO DI CASTAGNE 🕒 60'

**DOSE VARIABILE** - castagne, brodo, sale, pepe, prezzemolo, limone, burro o sugo di carne. Passate le castagne lessate e pelate al passaverdura e condite il passato con brodo, sale, pepe, prezzemolo, limone, burro o sugo di carne.

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

## VERDURA DI CASTAGNE E MELE 🕒 60'

**PER 6 PERSONE** - lardo (o olio d'oliva), cipolle, 500 g di castagne, due o tre mele, sale.

Ponete a fuoco una casseruola con lardo (o olio d'oliva) e cipolle tagliuzzate; quando la cipolla è ben rosata aggiungete le castagne sbucciate e pelate, mescolate e lasciate cuocere a casseruola aperta; a cottura avanzata e castagne rammollite aggiungete di quando in quando un po' d'acqua, due o tre mele tagliuzzate e salate.

## TACCHINO RIPIENO ALLE CASTAGNE 🕒 240'

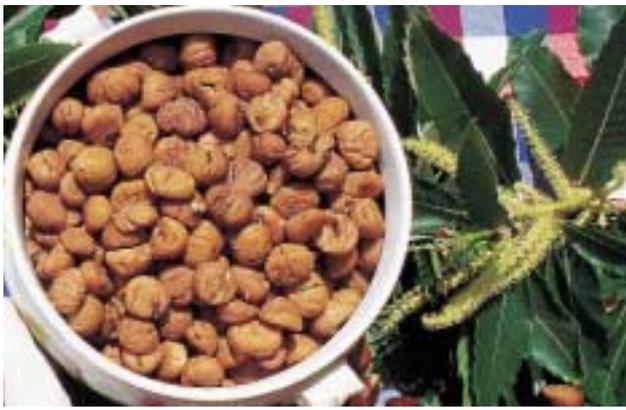
**PER 8/10 PERSONE** - 1 tacchino di 4 kg dissossato, un kg di castagne, 400 g di mele, 600 g di mollica di pane, 120 g di burro, una cipolla, una costola di sedano, 2 dl di vino bianco, mezzo limone, 6 cucchiaini di olio, un rametto di timo, una foglia di alloro, pepe e sale.

Fate bollire le castagne con la foglia di alloro per circa 40 minuti. Dopo averle scolate, sbucciatele e sminuzzatele. Mettete in una padella 110 g di burro, la cipolla tagliata, il sedano tritato, le mele sbucciate e tagliate a dadini e il timo. Fate appassire per circa 4 minuti, quindi aggiungete le castagne. Lasciate cuocere per altri 3 minuti, aggiungete un decilitro di vino bianco e lasciate evaporare. Versate poi la mollica sminuzzata, il sale e il pepe e fate insaporire per circa 3 minuti. Togliete dal fuoco e fate raffreddare. Sfregate il tacchino con il limone, salatelo, pepatelo, e farcitelo con il composto. Cucitelo con filo da cucina, adagiatelo in una teglia unta con il burro, copritelo con una garza unta con l'olio e fate cuocere nel forno a 170° per 50 minuti. Aggiungete il resto del vino e fate cuocere per altre 2 ore e 30 minuti. Togliete la garza 30 minuti prima della fine della cottura. Fate riposare il tacchino per circa 20 minuti prima di servirlo.

## PADELETTI DI CASTAGNACCIO 🕒 45'

**PER 4 PERSONE** - 300 g di farina di castagne, mezzo litro di latte, sale, olio d'oliva, ricotta fresca.

Impastate la farina di castagne con il latte in un tegame sino ad avere una pastella molto fluida; aggiustate di sale. In una padella scaldate l'olio e versatevi la pastella a cucchiaini. Servite i padeletti con ricotta fresca.



## Dolci e altre preparazioni

### BALLOTTE 30'

**1 kg di castagne, una foglia di alloro, semi di finocchio, un pizzico di sale**

Mettete le castagne in una pentola, ricopritele di acqua e unite gli altri ingredienti. Cuocete per 30 minuti. Eliminate l'acqua di cottura e lasciate ancora per qualche minuto le castagne nella pentola ad asciugare sul fuoco.

### BUSECCHINA 45' (ammollo 1 notte)

**Castagne secche, un bicchiere di vino bianco secco, panna**  
Lasciate le castagne in ammollo una notte. Cuocetele lentamente in poca acqua; verso fine cottura unite il vino bianco. Servite subito accompagnate con panna.

### BOCCONCINI AL CIOCCOLATO 45'

**300 g di passato di castagne, un pò di latte, due bicchierini di rum, 100 g di zucchero a velo, 2 cucchiaini di zucchero vanigliato, cioccolato grattugiato**

Aggiungete al passato un po' di latte, il rum, lo zucchero al velo e quello vanigliato. Omogeneizzate il tutto a fuoco lento e lasciate raffreddare. Fate dei bocconcini sferici, passateli nel cioccolato grattugiato e metteteli per qualche istante in forno in modo che il cioccolato, fondendo, aderisca bene.

 Sono simili alle frolline di castagne, che si preparano a freddo amalgamando il passato con burro, rum e zucchero e passandole poi nel cioccolato. Le frolline si consumano fredde.

### BUDINO DI CASTAGNE 120' (+raffreddamento)

**PER 6 PERSONE - 1 kg di castagne, 1/2 litro di latte, 50 g di zucchero, 100 g di mandorle, 1,5 decilitri di panna, vanillina, sale**

Sbucciate le castagne, lessatele in acqua bollente per circa 20 minuti. Scolatele ed eliminate la pellicina. Mettetele in casseruola, copritele con latte aromatizzato con mezza bustina di vanillina e un pizzico di sale. Cuocete coperto e a calore moderato per circa tre quarti d'ora. Quando sono pronte passatele al setaccio con il loro liquido. Tostate le mandorle in forno e poi tritatele. Ponete di nuovo sul fuoco la purea di castagne, incorporatevi lo zucchero e le mandorle tritate. Quando il composto è amalgamato, toglietelo dal fuoco e, mescolando, unite la panna liquida. Versate in uno stampo da budino, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per 3 ore. Al momento di servire sformate il budino su un piatto e guarnitelo con le mandorle.

### CANNOLI DI CASTAGNE 60'

**300 g di farina di castagne, 3 cucchiaini d'olio, sale, acqua q.b., marmellata di mirtillo, fragola o frutti misti; zucchero a velo**

Preparate delle crêpes con la farina di castagne, l'olio, il sale, l'acqua così da avere una pastella molto fluida. Farcitele con marmellata di mirtillo, di fragola o frutti di bosco misti, arrotolate a cannolo e ponete in forno pochi minuti in modo da servire caldo con l'aggiunta di una spolveratina, a freddo, di zucchero a velo.

### CASTAGNACCIO 60'

**PER 8 PERSONE - 400 g di farina di castagne, 1/4 di latte, 50 g di zucchero, 20 g di pinoli, rosmarino, olio, sale**

Setacciate la farina di castagne in una ciotola e, mescolando con una frusta, versate il latte a filo e due bicchieri d'acqua fredda. Otterrete un composto fluido e cremoso. Incorporatevi mescolando lo zucchero, un pizzico di sale e tre cucchiaini d'olio. Spennellate d'olio una teglia rotonda sufficiente a contenere l'impasto di castagne non più alto di due centimetri. Cospargete la superficie di pinoli e di aghi di rosmarino e condite con poco olio versato a filo. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Servite freddo.



### CROCCANTI DI MARRONI

🕒 90'

**1 kg di castagne, 100 g di burro, 100 g di zucchero, 1/3 di bicchiere di latte, 100 g di amaretti schiacciati, 60 g di uva passa, 3 tuorli d'uovo, pane grattugiato, un pizzico di cannella, sale, zucchero**

Fate cuocere le castagne in un tegame coperte d'acqua con un po' di sale. Quando si sono ammorbidite scolatele l'acqua, fatele asciugare un po' sul fuoco e pelatele. Passate poi la polpa al setaccio e, dopo averle riposte in un tegame, amalgamate con cannella, burro, zucchero, latte, amaretti, uva passa, tuorli d'uovo e un pizzico di sale. Versatene il composto ottenuto in una tortiera in modo da avere uno spessore di due centimetri circa e lasciate raffreddare. Tagliate dei quadretti da circa tre centimetri e date loro forma ovale spolverizzandoli di pane; intingeteli nell'uovo sbattuto e rotolateli nel pane grattugiato fino. Friggeteli fino a doratura, sgocciolate e spolverizzate di zucchero misto ad un po' di scorza di limone.

### DOLCE DI CASTAGNE AI SAVOIARDI

🕒 90'

**150 g di burro, 150 g di zucchero fine vanigliato, un chilogrammo di castagne, un bicchierino di sciroppo di vaniglia, savoiardi, amaretti macinati**

Impastate il burro e lo zucchero; amalgamate con il passato di castagne aggiungendo un bicchierino di sciroppo di vaniglia; rivestite gli stampi o lo stampo unico con savoiardi imbevuti di acqua sciroppata (o altro secondo i gusti), riempite con la pasta preparata, coprite con savoiardi (preparati come sopra), mettete in frigorifero per indurirlo. Servite cospargendolo di amaretti macinati.

### FOCACCIA DI CASTAGNE

🕒 90'

**1 kg di castagne, 1,5 litri di latte, 200 g di zucchero, 150 g di burro, tre cucchiari di Maraschino, vaniglia, 10 uova, zucchero a velo. Oppure: 500 g di castagne, 100 g di mandorle, 4 uova, 200 g di zucchero, 50 g di burro, la scorza grattugiata di un limone**

Bollite in acqua, per 5 minuti esatti, le castagne, sbucciatele, pelatele, cuocetele a fondo nel latte e passatele. Aggiungete lo zucchero, il burro e il Maraschino. Aromatizzate con vaniglia, impastate bene aggiungendo i tuorli d'uovo e quindi gli albumi montati a neve. Versate in teglia, cuocete per 30 minuti e, dopo cottura, ornate con zucchero a velo. **Variante:** lessate le castagne per 30 minuti, scolatele, sbucciatele e passatele; tritate finemente le mandorle; montate i rossi d'uovo con lo zucchero, unite il burro ammorbidito, la scorza grattugiata di limone, il passato di castagne, le mandorle tritate ed amalgamate bene. Montate a neve i quattro bianchi d'uovo ed uniteli all'impasto; infarinate ed imburrate una teglia; versate l'impasto finale e cuocete in forno a 200° per 40 minuti.



### GELATO DI CASTAGNE

🕒 20' (+raffreddamento)

**200 g di passato di castagne, 500 g di latte, 150 g di zucchero, 1-3 tuorli d'uovo, zucchero vanigliato**

Aggiungete al passato il latte, lo zucchero, i tuorli d'uovo. Fate bollire adagio per 15 minuti in casseruola scoperta; aromatizzate con zucchero vanigliato, fate raffreddare e versate in sorbettiera per far congelare.

## MONTE BIANCO

🕒 90'

**PER 6 PERSONE - 800 g di castagne, un bicchiere di latte, 50 g di zucchero, 3 dl di panna montata zuccherata, 3 cucchiaini di cacao, un bicchierino di rum, pochi semi di finocchio, sale**

Sbucciate le castagne e lessatele per 40 minuti circa in acqua leggermente salata e profumata con i semi di finocchio racchiusi in un sacchettino di garza. Sgocciolate le castagne e spellatele. Raccoglietele in una casseruola, versatevi un bicchiere di latte, cuocetele ancora per un quarto d'ora cercando di schiacciarle il più possibile con il cucchiaino di legno. Se necessario aggiungete ancora del latte tiepido. Prima che il composto si addensi, unite lo zucchero, mescolate e ritirate dal fuoco.

Spruzzate con il rum, spolverizzate con il cacao e amalgamate. Passate al mulinetto direttamente sul piatto da portata facendo in modo che i "vermicelli" di castagne cadano formando una specie di cono.

Decorate a piacere con ciuffi di panna montata e violette candite.

## PALLINE

🕒 120' (+ammollo)

**300 g di castagne secche, una foglia di alloro, un pizzico di sale, 0,5 litri di latte, due o tre cucchiaini e mezzo di zucchero, 200 g di mascarpone, due cucchiaini di rum, un cucchiaino di cacao**

Pesate le castagne e lasciatele in ammollo per due ore in 1,5 litri d'acqua; portate poi in casseruola con la loro acqua (filtrata), una foglia d'alloro, un pizzico di sale e cuocete a fiamma bassa per un'ora.

Togliete le castagne dal fuoco ed asportate le pellicine ancora aderenti; portate di nuovo in casseruola le castagne e copritele con il latte, aggiungendo due o tre cucchiaini di zucchero; cuocete per 20 minuti a fiamma bassa. Lasciate raffreddare ed aggiungete il mascarpone e il rum; mescolate bene in modo da avere un impasto omogeneo e compatto; portate in frigo per 15 minuti. In una tazza mescolate poi il cacao e mezzo cucchiaino di zucchero; fate delle palline con l'impasto (di circa 3 centimetri di diametro) e passatele nel cacao.

Sistematetele in piccoli contenitori di carta e mettetetele in un piatto nel frigo.



## PAN DI CRUE

🕒 60' (+ lievitazione)

**2 kg di farina tipo 400 g di castagne bianche, 10 g di lievito di birra, un pizzico di sale, acqua**

Preparate la pasta morbida e lasciatela lievitare per 2 ore. Fate ammorbidire le castagne nell'acqua per alcune ore, quindi unitele alla pasta e lasciate riposare il tutto per un'ora. Formate alcune pagnotte e cuocetele in forno a 180° per 30-40 minuti.

## PANE MARTINO ALLE NOCI

🕒 90' (+ lievitazione)

**350 g di farina tipo 0, 250 g di farina di castagne, 30 g di lievito di birra, 400 ml d'acqua, un cucchiaino d'olio, sale, 250 g di gherigli di noci**

Impastate 50 g di farina tipo 0 con 50 g di farina di castagne e con 30 g di lievito di birra sciolto in 100 millilitri di acqua tiepida; impastate a lungo e lentamente. Formate un panetto ed incidete la superficie a croce per lasciarlo poi lievitare coperto per 1-2 ore. Impastate ora il panetto con 300 g di farina tipo 0, 200 g di farina di castagne, 300 millilitri di acqua, un cucchiaino d'olio ed un po' di sale; lavorate la pasta a lungo e fatene un pane. Incidete a croce il pane e lasciatelo lievitare per 2 ore coperto; impastate di nuovo il pane incorporandovi, con delicatezza, 250 g di gherigli di noci. Formate quindi un pane lungo ed ovale e trasferitelo in una placca lunga, appena unta d'olio, e rivestita di carta da forno; lasciate in lievitazione per altri 20 minuti dopo aver praticato dei mezzi buchi in tutta la massa con l'indice della mano. Cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti e servite tiepido.

## SALAME DI CASTAGNE 🕒 60' (+ lievitazione)

**PER 6 PERSONE - 500 g di castagne fresche, 150 g di farina di frumento, 5 g di lievito di birra, mezzo baccello di vaniglia, 20 g di burro, 3 cucchiaini di zucchero**

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite il lievito sciolto in mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaino di zucchero e altra acqua per prendere tutta la farina.

Lavorate fin a ottenere una pasta morbida e liscia, quindi lasciate riposare due ore coperta da un tovagliolo.

Nel frattempo togliete la prima buccia alle castagne, poi gettatele per qualche minuto in acqua bollente per facilitare l'eliminazione della seconda buccia.

Cuocetele con il baccello di vaniglia finchè saranno morbide, ma ancora intere. Riprendete la pasta, tirate una sfoglia sottile, disponetevi sopra le castagne, cospargetele con un cucchiaino di zucchero e avvolgete bene il tutto dandogli la forma di un salame.

Sigillate le estremità, spennellate la superficie con un poco di burro fuso e spolverizzate di zucchero.

Cuocete in forno a 180° per un'ora circa.

Servite con panna montata.

## SEMIFREDDO AI MARRONI

🕒 60' (+ raffreddamento)

**PER 8 PERSONE - 200 g di zucchero, una bustina da 1g di vaniglia, 5 tuorli d'uovo, 400 g di passato di castagne, 150 millilitri di rum chiaro, 750 millilitri di panna, olio di mandorle, marroni glassati, panna**

Mescolate, in zuppiera, lo zucchero, la bustina di vaniglia, acqua e fate cuocere (10') a fiamma bassa in modo da ottenere lo sciroppo.

Mescolate a freddo lo sciroppo con i tuorli d'uovo e fate un'altra cottura (10') a fiamma bassa.

Aggiungete, sempre a freddo, il passato di castagne, il rum ed amalgamate bene. Montate la panna ed unitela alla precedente crema avendo cura che non si smonti. Ungete uno stampo lungo con olio di mandorle e versate il composto preparato livellandolo bene.

Ponete il tutto in freezer per cinque ore e capovolgete prima di servire il piatto che sarà decorato con marroni glassati e qualche ciuffetto di panna.



## STRUDEL DI CASTAGNE 🕒 120'

**PER 10 PERSONE - 2,5 kg di castagne fresche, 1 litro di latte, 100 g di lardo, 4 cipolle grosse, un pizzico di paprica, 1 kg di peperoncini dolci, 12 uova, sale, buccia di limone grattugiato**

Preparate la normale pasta per strudel e lasciate su tovagliolo infarinato; preparate l'impasto con il passato di castagne, cotte nel latte, con il lardo tagliuzzato, le cipolle anche ben tagliuzzate, un pizzico di paprica, i peperoncini dolci cotti e spezzettati, le uova intere e condendo con sale e buccia di limone grattugiato.

Stendete il tutto sulla pasta dello strudel, arrotolate e cuocete il tutto in forno a 180° per un'ora in tegame ben imburato.



## TORTA DI CASTAGNE 🕒 60'

**500 g di passato di castagne, vaniglia, 4 uova, 70 g di burro, 140 g di zucchero, zucchero a velo**

Impastate bene il passato, aromatizzato alla vaniglia, con gli albumi montati a neve;

aggiungete ora il burro miscelato con lo zucchero ed i tuorli d'uovo. Disponete il tutto in teglia imburata e cuocete per 40 minuti circa in forno a calore medio.

Quando la torta è fredda cospargete di zucchero a velo.

## TRONCO DI CASTAGNE

🕒 60'

500 g di castagne, alloro, sale, 100 g di zucchero, 50 g di cacao, 50 millilitri di latte, 50 millilitri di Cognac, 100 g di zucchero a velo, 2 tuorli d'uovo, mezza tazzina di caffè, 120 g di burro, panna montata

Fate cuocere le castagne in acqua aromatizzata con alloro e sale; spellate bene le castagne (a freddo). Preparate un impasto secondo il seguente ordine: zucchero, cacao, latte, Cognac ed aggiungete le castagne passate o macinate a parte così da avere un composto uniforme che si stenda su un canovaccio umido. Preparate una farcitura secondo la seguente scaletta: zucchero a velo, tuorli d'uovo, caffè, burro (dopo ogni aggiunta miscelate bene). Stendete la farcitura sul composto di castagne ed arrotolate a tronco; portate su un piatto lungo e ritoccate la farcitura sulla parte esposta ornando con incisioni varie e ciuffetti di panna montata.

## ZUCCOTTO DI CASTAGNE

🕒 45' (+ raffreddamento)

PER 4/6 PERSONE - 1 tuorlo d'uovo, 40 g di zucchero a velo, 300 g di mascarpone, 600 g di castagne, 2 foglie di alloro, sale, 100 g di amaretti, 3 cucchiaini di liquore all'amaretto, pan di Spagna, rum, marroni glassati

Montate il tuorlo d'uovo con lo zucchero a velo ed incorporate il mascarpone. Dividete in due parti questo impasto. Preparate ora un passato cremoso con le castagne (cotte in acqua aromatizzata con due foglie d'alloro e sale). In una tazza riduce gli amaretti a pezzettini, aromatizzati con il liquore all'amaretto.

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

Preparate uno stampo, rivestitelo con pellicola per alimenti e quindi con fettine di pan di Spagna bagnate in una parte di rum e una di acqua. Collocate sul fondo la crema agli amaretti e copritela con le fettine di pan di Spagna al rum; sovrapponetela la crema alle castagne e copritela con fette di pan di Spagna al rum un po' più spesse. Coprite e lasciate due ore in frigo. Capovolgete e guarnite la sommità con marroni glassati (uno per ciascuna porzione da servire).

## Composte e marmellate



### CASTAGNE AL KIRSCH

🕒 45'

1 kg di castagne, 200 g di zucchero, Kirsch

Sbucciate le castagne e cuocetele con acqua salata in un tegame largo. Scolate. Nello stesso tegame mescolate castagne e zucchero. Rimettete al fuoco e fate sciogliere lo zucchero. Invasate e coprite con Kirsch.

### COMPOSTA DI MARRONI O CASTAGNE AL RUM

🕒 150'

50 castagne, sciroppo, 150 g di zucchero, 200 millilitri di rum

Lessate, sbucciate, pelate le castagne intere; ricopritele in terrina con sciroppo a 28° di densità e ponetele in forno a bassa temperatura per 2 ore. Scolatele, zuccheratele e ricopritele di Rum 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).

### MARMELLATA DI CASTAGNE

🕒 120'

2 kg di castagne per 1 kg di frutta passata, 750 g di zucchero, 2 decilitri di rum, sale grosso

Sbucciate le castagne. Mettetele in una pentola, copritele appena d'acqua, aggiungete un cucchiaino di sale grosso e cuocete coperto a calore moderato. Appena cotte, scolatele, levate la pellicina e passatele al setaccio. Raccolgiete il composto in una casseruola, aggiungete 1/4 d'acqua e lo zucchero, ponete sul fuoco. Continuate la cottura a calore medio per circa 40 minuti sempre mescolando. Circa 10 minuti prima di ritirare dal fuoco aggiungete il rum. Mescolate con cura. La marmellata deve riuscire asciutta e densa. Distribuitela nei barattoli di vetro. Fate raffreddare e chiudeteli ermeticamente



## MARRONI CANDITI

**DOSI VARIABILI - Castagne, sciroppo(acqua, zucchero), zucchero a velo, 1 baccello di vaniglia, acquavite a 50°**  
 Il 1° giorno immergete le castagne in sciroppo a 15° di densità e toglietele al primo bollore.  
 Il 2° giorno concentrate a 18° di densità lo sciroppo e ripetete l'operazione.  
 Il 3° giorno concentrate a 25° di densità lo sciroppo e ripetete l'operazione.  
 Il 4° giorno concentrate a 33° di densità lo sciroppo e ripetete l'operazione aggiungendo la vaniglia, togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero a velo.  
 Togliete le castagne con la schiumarola e lasciatele asciugare su una rete. Invasate e ricoprite con una miscela formata da 5 parti di sciroppo vanigliato e 3 parti di acquavite a 50°.

🌸 È una produzione che in scala artigianale e familiare richiede attenzione e tempo. Questa ricetta prevede una cottura breve delle castagne in modo da sbucciarle, pelarle senza romperle e rammollarle.

## Ricette all'indice

### PASTA MINESTRE E ZUPPE



- 4 GNOCCHI DI CASTAGNE AL PESTO
- 4 MINISTRA DI CASTAGNE, RISO E LATTE
- 5 PAPPARDELLE DI CASTAGNE
- 5 RISOTTO ALLE CASTAGNE
- 6 TAGLIATELLE DI NOVEGIGOLA
- 6 TORTELLI DI CASTAGNE E RICOTTA
- 7 CASTAGNE STUFATE
- 7 ZUPPA DI CASTAGNE
- 7 ZUPPA DI CASTAGNE ALL'ISSOPO

### CARNE UOVA E VERDURE



- 8 ARROSTO DI MAIALE CON CASTAGNE
- 8 CAPPONE RIPIENO
- 9 CIPOLLE FARCITE CON CASTAGNE E FUNGHI
- 9 CAVOLO AI MARRONI E SALSICCE
- 9 FRITTATA DI CASTAGNE
- 10 POLLO RIPIENO ALLE CASTAGNE
- 10 SOFFIATO DI CASTAGNE
- 10 PASSATO DI CASTAGNE
- 11 VERDURA DI CASTAGNE E MELE
- 11 TACCHINO RIPIENO ALLE CASTAGNE
- 11 PADELETTI DI CASTAGNACCIO

### DOLCI E ALTRE PREPARAZIONI



- 12 BALLOTTE
- 12 BUSECCHINA
- 12 BOCCONCINI AL CIOCCOLATO
- 12 BLUDINO DI CASTAGNE
- 13 CANNOLI DI CASTAGNE
- 13 CASTAGNACCIO
- 14 CROCCANTI DI MARRONI
- 14 DOLCE DI CASTAGNE AI SAVOIARDI
- 15 FOCACCIA DI CASTAGNE
- 15 GELATO DI CASTAGNE
- 16 MONTE BIANCO
- 16 PALLINE
- 17 PAN DI CRUE
- 17 PANE MARTINO ALLE NOCI
- 18 SALAME DI CASTAGNE
- 18 SEMIFREDDO AI MARRONI
- 19 STRUDEL DI CASTAGNE
- 19 TORTA DI CASTAGNE
- 20 TRONCO DI CASTAGNE
- 20 ZUCCOTTO DI CASTAGNE

### COMPOSTE E MARMELLATE

- 21 CASTAGNE AL KIRSCH
- 21 COMPOSTA DI MARRONI
- 21 CASTAGNE AL RUM
- 21 MARMELLATA DI CASTAGNE
- 22 MARRONI CANDITI



# fiera<sup>del</sup> marrone



COMUNE DI CUNEO

prodotti tipici

degustazioni

spettacoli

mostre

storia

cultura

MAURIZIO ON

via roma  
piazza virginio  
**cuneo**

**7 > 10 ottobre 2004**

giovedì/venerdì 16.00 > 23.00 - sabato/domenica 10.00 > 23.00