

Categoria: Portate - Frutta



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

Con l'arrivo dell'autunno, tornano a deliziarci, sulle nostre tavole, le **castagne**: uno dei modi più ghiotti per gustarle, è preparare le **caldarroste**, cuocendole cioè lentamente sul fuoco all'interno di una **padella bucherellata**.

Preparare un bel cartoccio di caldarroste sembra un'operazione facilissima, ma in realtà dietro ad una buona castagna arrostita c'è un mondo di **piccoli segreti e di trucchi** che non tutti conoscono e che fanno la differenza.



Ingredienti

> Castagne
1 kg di marroni

Preparazione



Partiamo dal presupposto che mai, purtroppo, sul fornello di casa nostra potremo cucinare delle caldarroste buone come dal venditore all'angolo della via, a meno di non disporre di un **caminetto a legna o di una brace**; esistono però alcuni consigli e piccoli suggerimenti, che ci possono permettere di ottenere **ottime caldarroste** senza carbonizzare questo ghiotto frutto e di gustarlo in tutta la sua bontà.



Anzitutto dovrete procurarvi delle castagne più o meno della **stessa dimensione** e sceglierle una ad una per accertarvi che siano integre e senza alcuna macchia o buco, poi con un coltellino appuntito e affilato, dovrete intaccarne la superficie

praticando un **taglio di circa 3-4 cm** di lunghezza fino ad arrivare alla polpa.



La pentola migliore per cuocere le castagne è la padella bucherellata, però attenzione: se la userete sul fornello a gas rischierete di bruciare la parte esterna prima di averle cotte all'interno, quindi sarà meglio porre sotto alla padella uno **spargifiamma**, di quelli usati per non fare bruciare sul fondo creme e budini.

Mettete tutte le castagne nella padella e fatele **arrostitire a fuoco dolce**, girandole spesso per cucinarle omogeneamente; a cottura avvenuta toglietele dalla padella e ponetele in un contenitore, meglio se traspirante.

Consiglio

Un trucco per ottenere delle buone caldarroste, da noi provato direttamente, è quello di **bagnare un sacchetto di carta** (quello del pane andrà bene) e di ricoprirci le castagne in cottura, facendo attenzione che non si asciughi, poichè brucerebbe.

Durante la cottura quindi, bagnatelo di frequente: questo permetterà alle caldarroste di cuocere **mantenendo** parte della loro **umidità**, e rimanendo così, più morbide.



Curiosità

Qualcuno usa **bagnare le castagne con il vino** qualche istante prima del termine della cottura, altri invece le **salano** leggermente: quello che invece andrebbe fatto, perché sia **più facile sbuciarle**, è di avvolgerle ancora calde per qualche

leggermente, quello che invece andrebbe fatto, perché sia **più facile sbucciarlo**, è di avvelenare ancora caldo per qualche minuto in un **canovaccio inumidito**.

Provate e vedrete che la buccia verrà via con estrema facilità.

