

CASTAGNACCIO (RICETTA TOSCANA)

Ingredienti

- farina di castagne gr. 400
- 3 cucchiaini di zucchero semolato,
- 2 di pinoli
- 2 cucchiaini di uvetta sultanina
- un rametto di rosmarino fresco
- burro e pane grattugiato per la tortiera q.b.
- 900 gr di acqua fredda
- 6 cucchiaini olio d'oliva
- sale

preparazione:

Mettere ad ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.

Versare in una terrina la farina di castagne, quattro cucchiaini di olio d'oliva, lo zucchero e un pizzico di sale. Impastare bene questi ingredienti, quindi unire, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, gr. 900 di acqua fredda, si dovrà ottenere una pastella liquida e senza grumi. Imburrare una tortiera larga cm. 24, spolverizzarla di pane finemente grattugiato e versare tutto il composto. Cospargere la superficie della preparazione con le fogliette di rosmarino grossolanamente tritate, i pinoli, l'uvetta ben lavata e strizzata e irrorarla con due cucchiaini di olio; mettere il recipiente in forno già caldo (200°) lasciando cuocere il castagnaccio per 50 minuti. Dovrà essere alto circa tre dita, molto tenero all'interno e con una leggera crosticina in superficie. Servirlo tiepido o freddo.

CASTAGNACCIO

INGREDIENTI:

500 gr di farina di castagne

acqua q.b.

3 cucchiaini di olio

50 gr di pinoli

sale

noci (facoltative)

uvetta

buccia d'arancia

PREPARAZIONE:

Sciogliere la farina di castagne con acqua q.b. a formare una crema fluida, aggiungere l'olio, i pinoli, sale, noci (facoltative), uvetta (precedentemente ammorbidita in acqua tiepida) e buccia d'arancia. Mettere la crema ottenuta, alta circa 2 dita, in una teglia ed infornare (forno caldo a 200°) e cuocere per circa 20 minuti.

FRITTELLE:

INGREDIENTI:

500 gr. Farina di castagne
acqua q.b.
sale (un pizzico)

PREPARAZIONE:

Sciogliere la farina di castagne con acqua q.b. a formare una crema densa, aggiungere il sale. Versare la pasta nell'olio bollente formando delle piccole frittelle da togliere quando sono ben colorite.

FRITTELLE di castagne alla Siciliana:**INGREDIENTI:**

300 gr. Farina di castagne
acqua q.b.
sale (un pizzico)
olio
marmellata di castagne

PREPARAZIONE

Unire alla farina di castagne acqua q.b. a formare una pastella morbida e densa, aggiungere 4 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e rimescolare. In una padella mettere 1 cucchiaio di olio e scaldare, mettere 4 cucchiainate di composto per volta ottenendo delle frittelle sottili. Dopo averle dorate disporle su carta assorbente e versare, al centro di ognuna, un abbondante cucchiaio di marmellata di castagne, arrotolarle e adagiarle in una pirofila da forno unta di burro. Distribuire sulla superficie qualche fiocco di burro e infornare (forno caldo a 200°) cuocere per 5 minuti. Servirle spolverizzate di zucchero vanigliato.

FRITTELLE ALLA MONTANARA (ottime sia come antipasto che secondo piatto)**INGREDIENTI:**

500 gr. fontina tagliata a cubetti
300 gr. Farina di castagne
50 gr. acqua
70 gr. latte

PREPARAZIONE:

Preparare una pastella piuttosto densa con la farina, l'acqua e il latte. Immergere nella pastella i cubetti di fontina e friggerli in abbondante olio bollente fino a che la pastella risulti ben dorata. Toglietele dal fuoco e lasciarle asciugare qualche minuto su carta assorbente. Servire ben calde.

Neccio (Niccio)

È un piatto tipico dell'appennino toscano. con la farina di castagne si prepara una pastella con la quale si formano delle focaccine che disposte tra le foglie di castagno venivano cotte tra due pietre roventi. A cottura ultimata le focaccine venivano ripiegate a cartoccio ed in esso aggiunta della ricotta.

INGREDIENTI per 5 Necci

150 g di farina di castagne
100-120 ml di acqua
1 pizzico di sale / 1 cucchiaino di zucchero / olio q.b

PER LA FARCITURA

300 g di ricotta di mucca freschissima
2-3 cucchiaini di zucchero semolato fine

PREPARAZIONE:

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungere acqua a poco apoco sbattendo con una frusta per evitare la formazione di grumi fino ad ottenere un impasto non troppo liquido (simile ad impasto delle crepes). Ungere con pochissimo olio una padella di 20 cm (non deve friggere dovrà arrostitire) con un mestolino versare nella padella calda un po' di pastella e aalrgare bene su tutto il fondo, cuocere 2/3 minuti per parte togliere dal fuoco il neccio, arrotolarlo a imbuto e riempirlo con ricotta dolce. Servirlo ben caldo.

PATTONA (polenta di castagne)

Con la farina di castagne si può preparare una polenta (medesima procedura della polenta con farina di granoturco). Al termine della cottura versare la polenta in una grande ciotola bagnata di acqua fredda, sfornare, tagliare a fette e servire.
Variante: Farla raffreddare, tagliarla a fette, friggerla in olio bollente e servirla calda.

MOUSSE DI CASTAGNE

4/6 persone

INGREDIENTI:

1 lit. di latte
1 fialetta di essenza alla vaniglia
4 uova
150 gr. zucchero

PREPARAZIONE:

Scaldare il latte con la vaniglia. A parte montare a neve ben ferma 2 albumi. Mettere i 4 tuorli d'uovo in una casseruola, unire lo zucchero e sbattere bene con un cucchiaino di legno, diluire il composto ottenuto con il latte caldo e mettere a fuoco lento, sempre mescolando unire a pioggia la farina di castagne e far addensare facendo in modo che la crema non bolla mai.

Lasciare intiepidire e aggiungere, delicatamente, gli albumi montati a neve mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto ottenuto in una ciotola a cupola e mettere in congelatore per 4/5 ore. Al momento di servirla, sfornare la cupola su piatto da portata e decorare con panna montata zuccherata.