

Le Castagne

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 28 Novembre 2011 13:11



Le castagne sono tra i più gustosi e versatili frutti autunnali, i Greci le chiamavano “ghiande di Giove”. Sono utilizzate per preparare gustosi primi e secondi piatti, in pasticceria per la preparazione di marmellate e creme di castagne, marrons glacés, castagnaccio, crostate di castagne ed altri ottimi dolci.

La farina di castagne si otteneva e si ottiene macinando le castagne essiccate e completamente decorticate della buccia e della amara pula, l'unica risorsa spesso era costituita da questo alimento da molte popolazioni, oggi le castagne e la farina sono largamente usate.

La farina di castagne viene usata in varie zone soprattutto in Toscana, usata nella panificazione e nella preparazione di dolci e minestre. Un dolce molto semplice e buonissimo a base di farina di castagne è il castagnaccio. Un tempo il castagnaccio non era considerato un dolce, ma costituiva la pietanza dei poveri.

Vi propongo una ricetta per gustare il “**castagnaccio**”.

Ingredienti:

300 gr di farina di castagne, 100 gr di latte, 80 gr di uvetta , 80 gr di pinoli, 1 arancia grattugiata,
60 gr di burro, olio d'oliva .

Esecuzione: immergere l'uvetta in acqua tiepida, mettere la farina di castagne in una ciotola con un cucchiaino d'olio, versare il latte tiepido lentamente e un po' d'acqua, mescolare bene fino ad ottenere un impasto fluido e senza grumi, aggiungere la scorza grattugiata dell'arancia, l'uvetta sgocciolata e i pinoli.

Ungere con il burro una tortiera larga e con bordo basso, versare il composto e bagnarlo con 2 cucchiaini di olio d'oliva e qualche fiocchetto di burro. Mettere in forno ben caldo a 180° per 20/30 minuti fino a quando il dolce non si è ben asciugato, sformatelo e decoratelo con zucchero

Le Castagne

Scritto da Netta Paoletta Cristiani
Lunedì 28 Novembre 2011 13:11

a velo e pinoli tostati.

Questa specialità dolciaria dimenticata nel tempo, viene riproposta da molti pasticceri e da tante massaie in particolare in alcune regioni dell'Appennino , nel periodo autunnale.

Normal 0 14 false false false IT X-NONE X-NONE

MicrosoftInternetExplorer4

Le castagne sono tra i più gustosi e versatili frutti autunnali, i Greci le chiamavano “ghiande di Giove”. Sono utilizzate per preparare gustosi primi e secondi piatti, in pasticceria per la preparazione di marmellate e creme di castagne, marrons glacés, castagnaccio, crostate di castagne ed altri ottimi dolci.

La farina di castagne si otteneva e si ottiene macinando le castagne essiccate e completamente decorticate della buccia e della amara pula, l'unica risorsa spesso era costituita da questo alimento da molte popolazioni, oggi le castagne e la farina sono largamente usate.

La farina di castagne viene usata in varie zone soprattutto in Toscana, usata nella panificazione e nella preparazione di dolci e minestre.

Un dolce molto semplice e buonissimo a base di farina di castagne è il castagnaccio. Un tempo il castagnaccio non era considerato un dolce, ma costituiva la pietanza dei poveri.

Le Castagne

Scritto da Netta Paoella Cristiani
Lunedì 28 Novembre 2011 13:11

Vi propongo una ricetta per gustare il “castagnaccio”.

Ingredienti:

300 gr di farina di castagne, 100 gr di latte, 80 gr di uvetta , 80 gr di pinoli, 1 arancia grattugiata,

60 gr di burro, olio d'oliva .

Esecuzione immergere l'uvetta in acqua tiepida, mettere la farina di castagne in una ciotola con un cucchiaio d'olio, versare il latte tiepido lentamente e un po' d'acqua, mescolare bene fino ad ottenere un impasto fluido e senza grumi, aggiungere la scorza grattugiata dell'arancia, l'uvetta sgocciolata e i pinoli.

Ungere con il burro una tortiera larga e con bordo basso, versare il composto e bagnarlo con 2 cucchiai di olio d'oliva e qualche fiocchetto di burro. Mettere in forno ben caldo a 180° per 20/30 minuti fino a quando il dolce non si è ben asciugato, sformatelo e decoratelo con zucchero a velo e pinoli tostati.

Questa specialità dolciaria dimenticata nel tempo, viene riproposta da molti pasticceri e da tante massaie in particolare in alcune regioni dell'Appennino , nel periodo autunnale.