

DESIDERTI
MAGAZINE

LE RICETTE SFOGLIABILI PER FESTEGGIARE L'AUTUNNO

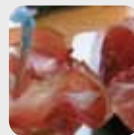


Puoi sfogliarle anche da **Iphone** e **Ipad**

INDICE

Involtini saporiti di pancetta
e castagne

Tempo di preparazione: 20'



Verza farcita

Tempo di preparazione: superiore 60'



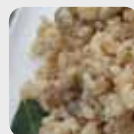
Gnocchi di castagne gratinati
con fontina e parmigiano

Tempo di preparazione: 60'



Risotto bianco alle castagne

Tempo di preparazione: 40'



Arista arrosto con salsa
di castagne

Tempo di preparazione: superiore 60'



Lonza in salsa di latte e castagne

Tempo di preparazione: superiore 60'



Pollo allo zenzero e castagne

Tempo di preparazione: superiore 60'



Castagnaccio

Tempo di preparazione: 50'



Dessert di castagne, cioccolato fondente e rum

Tempo di preparazione: 60'



Mousse di castagne e cioccolato

Tempo di preparazione: superiore 60'





Involtini saporiti di pancetta e castagne

Ingredienti

per 4 persone

8 castagne

2 foglie di alloro

8 fette di pancetta tagliata grossa

Procedimento:

Tempo di preparazione: 20'

Ecco un antipasto molto gustoso e molto semplice da preparare.

In una pentola di acqua salata fate lessare con le foglie di alloro le castagne per circa mezz'ora.

Quindi scolatele e sbucciatele (è più facile se lo fate quando sono ancora calde!).

Avvolgete poi ogni castagna in una fetta di pancetta (potete usare uno stuzzicadenti per legare l'involtino).

Versate un filo d'olio in una padella antiaderente e scottatevi gli involtini per qualche minuto. Il piatto è pronto quando la pancetta diventa bella croccante.



Verza farcita

Ingredienti

per 4 persone

1 verza
500 gr di castagne lessate con alloro
100 gr di pancetta
100 gr di prosciutto
pinoli
3 dl di brodo vegetale
olio, sale, pepe
filo da cucina

Procedimento:

Tempo di preparazione: 60'

Lavate bene le castagne e mettetele a bollire con sale, mezza cipolla, 4 chiodi di garofano e 2 foglie di alloro. Fate cuocere per 30 minuti; spegnete il fuoco facendo raffreddare le castagne direttamente nella loro acqua di cottura. Per accelerare il raffreddamento aggiungete un po' d'acqua fredda e lasciate intiepidire. Intanto che le castagne si raffreddano, iniziate la preparazione degli altri ingredienti.

Lavate bene la verza. Lasciatela intera e mettetela a bollire in acqua salata per qualche minuto. Scolatela e mettetela da parte. Nel frattempo tritate finemente la pancetta e il prosciutto e metteteli in una ciotola. Tornate ad occuparvi delle castagne. Sbucciatele da tiepide, la "pellicina" verrà via facilmente; preparate una sorta di purea, passandole più volte nello schiaccia-patate. Quando la purea è pronta, aggiungete il trito di pancetta e prosciutto, i pinoli, un pizzico di sale e pepe nero. Mescolate bene aggiungendo un cucchiaino d'olio. La farcitura di castagne è pronta.

Prendete la verza e partendo dalla cima allargate delicatamente le foglie, inserendo con le dita la farcitura. Proseguite con l'aggiunta della farcitura tra le foglie, scendendo mano mano verso il basso. Cercate di mantenere la verza compatta, quindi fate in modo di aggiungere poca farcia in più punti possibili, perché non fuoriesca. Alla fine, legate bene la verza con il filo da cucina, proprio come un arrosto.

Prendete una casseruola molto alta (deve contenere tutta la verza), aggiungete il brodo vegetale precedentemente preparato, l'olio e infine la verza. Chiudete con un coperchio e fate bollire a fiamma molto bassa per circa un'ora e mezza o due (a seconda delle dimensioni della verza).



Gnocchi di castagne gratinati con fontina e parmigiano

Ingredienti

per 4 persone

1 kg di patate con pasta bianca e polpa farinosa

80 gr di farina di castagne

120 gr di farina bianca 0

150 gr di fontina valdostana

100 gr di parmigiano grattugiato

2 tuorli d'uovo

sale, pepe, noce moscata, burro

Procedimento:

Tempo di preparazione: 60'

Iniziate la preparazione di questo primo piatto facendo bollire, in acqua salata e a fuoco lento, le patate con la buccia. A cottura ultimata, scolatele, sbucciatele e, utilizzando lo schiacciapatate o il passaverdura, fatene un purea e raccoglietela a fontana.

Nel centro mettete i tuorli d'uovo, del sale e la noce moscata; iniziate a lavorare le uova, poi aggiungete la farina di castagne e, un po' per volta, anche la farina bianca. Procedete impastando fino a ottenere la giusta consistenza: l'impasto deve essere sodo e lavorabile, ma se dovesse risultare troppo molle, potete aggiungere pian piano della farina bianca.

Passate quindi a preparare i gnocchi: tagliate un pezzo dell'impasto e fatene un salsicciotto della lunghezza e dello spessore che preferite; tagliate il salsicciotto in piccole parti tutte uguali e con una forchetta infarinata schiacciatele leggermente, praticandovi le caratteristiche righe dei gnocchi.

In una pentola fate bollire dell'acqua salata con qualche goccia d'olio e buttatevi gli gnocchi che saranno cotti quando li vedrete salire a galla. Per scolarli senza correre il rischio di romperli usate una schiumarola.

Adesso riponete gli gnocchi in una casseruola precedentemente imburata; cospargeteli di fontina valdostana grattugiata in modo grossolano, parmigiano e spruzzatevi del pepe macinato fresco. Mescolate tutto, aggiungendo infine delle piccole noci di burro. Mettete nel forno già caldo, sotto il grill a 180°, per un quarto d'ora circa.



Risotto bianco alle castagne

Ingredienti

per 6 persone

4 gr di castagne fresche
 500 gr di riso Carnaroli o Arborio
 1 cipolla tritata fine
 120 ml di vino bianco secco
 1 litro e mezzo di brodo
 burro, Parmigiano grattugiato

Procedimento:

Tempo di preparazione: 40'

Fate bollire per una decina di minuti le castagne in acqua leggermente salata; scolatele e sbucciatele togliendo anche la pellicina bianca interna (è più facile se lo fate quando sono ancora calde). Tagliatele a pezzetti.

Ora passate a preparare il risotto: fate imbiondire la cipolla tritata finemente nel burro; aggiungete il riso e fate assorbire bene il burro; bagnate il riso prima con il vino fino alla sua completa evaporazione, e poi con due mestoli di brodo bollente.

Aggiungete, quindi, le castagne. Continuate a mescolare e versare il brodo ogni volta che si sarà assorbito. Dopo circa un quarto d'ora salate e assaggiate.

Se il riso è cotto, mantecatelo con il burro. Servite il piatto ben caldo e guarnito con delle foglioline di maggiorana. Se volete, potete aggiungere del parmigiano grattugiato.



Arista arrosto con salsa di castagne

Ingredienti

per 8 persone

15 castagne fresche

2 spicchi d'aglio

1,2 kg di arista di maiale

lardo

finocchietto selvatico o semi di finocchio

1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva

3 mele renette

6 prugne secche snocciolate

3 bicchieri di succo di frutta d'albicocca

sale grosso, pepe nero, rosmarino

Procedimento:

Tempo di preparazione: superiore 60'

Fate bollire per circa mezz'ora le castagne in acqua con il finocchietto selvatico o, in alternativa, con i semi di finocchio (non importa che si cuociano completamente, perché la loro cottura proseguirà nel forno con la carne).

Poi sbucciatele (è più facile se lo fate quando sono ancora calde!), tagliatele a pezzetti e tagliate grossolanamente anche le mele che, se volete, potete non sbucciare.

Ora fate due incisioni nella parte alta dell'arista e infilateci due spicchi d'aglio.

Passate poi a sminuzzare con la mezzaluna il lardo, il sale grosso, il pepe nero e il rosmarino fino a ottenere una sorta di pasta con cui dovete cospargere la carne.

Versate in una padella un cucchiaio d'olio e fateci rosolare a fuoco alto la carne per qualche minuto, girandola bene da ogni lato.

Quindi riponete in una teglia da forno i pezzi di castagne, le mele tagliate, le prugne secche, l'arista e versateci il succo di albicocca. Mettete la teglia in forno già caldo a 180° e cuocete per circa un'ora, girando l'arrosto di tanto in tanto.

A fine cottura, togliete la teglia dal forno e fate raffreddare la carne per poterla tagliare più facilmente. Le fettine di carne vanno impiattate tiepide, guarnendole con il sugo di cottura caldo che potete lasciare così oppure, per avere una salsa più morbida, potete frullare.



Lonza in salsa di latte e castagne

Ingredienti

per 4 persone

200 gr di castagne secche

1,5 kg di lonza di maiale

1 litro e mezzo di latte intero

1 foglia di alloro

sale, pepe, olio q.b.

Procedimento:

Tempo di preparazione: superiore 60'

Prima di iniziare la preparazione vera e propria di questo piatto dovete mettere in conto che servono 8 ore per far rinvenire in acqua tiepida le castagne secche.

Trascorso questo tempo, potete procedere mettendo la carne in una casseruola e facendola rosolare nell'olio a fuoco alto su tutti i lati. Dopo aver salato e pepato, ricoprite la carne con il latte, aggiungete le castagne – che avrete precedentemente provveduto a scolare dall'acqua – , l'alloro e fate cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza. Ricordatevi di girare la carne di tanto in tanto.

A cottura ultimata togliete la carne e le castagne dalla casseruola, conservatele al caldo e dedicatevi al "sughetto" di latte: nel caso dovesse essere troppo liquido, fatelo rapprendere a fuoco alto, mescolando sempre per non rischiare che si attacchi al fondo della casseruola. Potete farlo addensare anche aggiungendo un pezzetto di burro unito a un cucchiaino di farina.

Concludete la preparazione del piatto, tagliando la carne a fettine e servendola ricoperta con la salsa di latte e le castagne.



Pollo allo zenzero e castagne

Ingredienti

per 4 persone

10-12 castagne

1 pollo di 1500 gr

2 cucchiari di olio d'oliva

3 porri - 2 pezzettini di zenzero

4 chiodi di garofano

2 foglie di alloro

mezza cipolla

salsa di soia

sherry - sale

Procedimento:

Tempo di preparazione: superiore 60'

Lavate bene le castagne e mettetele a bollire con sale, mezza cipolla, 4 chiodi di garofano e 2 foglie di alloro. Fate cuocere per 30 minuti; spegnete il fuoco facendo raffreddare le castagne direttamente nella loro acqua di cottura. Per accelerare il raffreddamento aggiungete un po' d'acqua fredda e lasciate intiepidire. Intanto che le castagne si raffreddano, iniziate la preparazione degli ingredienti per cuocere il pollo.

Pulite e tagliate il pollo a pezzi. Fate soffriggere con l'olio, in una pentola larga o in una casseruola capiente, i porri tagliati a pezzetti. Aggiungete il pollo, continuate a soffriggere e aggiungete il sale e lo sherry. Quando evapora, aggiungete due bicchieri d'acqua e i pezzetti di zenzero. Coprite il pollo e lasciate cuocere per circa un'ora aggiustando d'acqua per non farlo asciugare troppo.

Tornate ad occuparvi delle castagne. Sbucciatele da tiepide, la "pellicina" verrà via facilmente. Lasciatele intere e mettetele da parte. Aggiungetele al pollo quando è quasi pronto assieme ad un cucchiaino della loro acqua di cottura. Rimettete il coperchio e lasciate su fuoco per altri tre minuti.



Castagnaccio

Ingredienti

per 4 persone

500 gr di farina di castagne

750 gr d'acqua

150 gr di olio extravergine di oliva

80 gr di uvetta sultanina

60 gr di pinoli

1 cucchiaino scarso di semi di finocchio

1 cucchiaino scarso di aghi di rosmarino

5 gherigli di noci (facoltativo)

sale

Procedimento:

Tempo di preparazione: 50'

Prima di iniziare la lavorazione preriscaldare il forno a 200 gradi. Mettete l'uvetta a bagno in un bicchiere di acqua calda.

Setacciate la farina di castagne con cura onde evitare la formazione di grumi e poi versatela a pioggia in una ciotola. Aggiungete una presa di sale, l'olio (tenetene da parte due cucchiaini della dose consigliata, perché vi servirà alla fine) e l'acqua. Versatela lentamente e poco per volta. Iniziate ad amalgamare con una frusta. Continuate a lavorare senza fretta finché non avrete ottenuto una pastella "liscia" e della giusta consistenza (ve ne accorgete perché l'impasto deve risultare morbido, privo di grumi e imperfezioni). Aggiungete l'uvetta ben strizzata.

Siete pronti per distendere l'impasto nella teglia. Il segreto per un buon castagnaccio è proprio nella teglia (ideale se in rame stagnato). Rivestitela di carta da forno, e deve essere grande abbastanza perché l'impasto possa disteso senza superare il centimetro di altezza.

Cospargete con pinoli, rosmarino e semi di finocchio. Se seguite la "variante toscana" aggiungete anche le noci e irrorate con l'olio che avete tenuto da parte. Mettete in forno e cuocete a 200° per circa 30 minuti.



Dessert di castagne, cioccolato fondente e rum

Ingredienti

per 4 persone

700 gr di castagne
 150 gr di cioccolato fondente
 150 gr di burro
 130 gr di zucchero
 1 bustina di vanillina
 1 bicchierino di rum

Per decorare:

200 ml di panna fresca da montare
 4 cucchiaini di scaglie di cioccolato fondente
 4 castagne lessate intere o 4 marron glacé

Procedimento:

Tempo di preparazione: 60'

Dopo aver inciso le castagne, lessatele per un quarto d'ora se usate la pentola a pressione, per mezz'ora se preferite utilizzare una casseruola normale. Quindi scolatele, sbucciatele (è più facile se lo fate quando sono ancora calde!) e passatele con lo schiacciapatate o il passaverdura (ricordatevi di metterne da parte quattro che vi serviranno per decorare il vostro dessert). Se questo passaggio vi risulta difficile e faticate a ridurre a purea le castagne, potete cercare di ammorbidirle con il rum o con dell'acqua, ma senza esagerare.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria; aggiungete il burro e fatelo ammorbidire bene nel cioccolato, mescolando continuamente.

Ora aggiungete alla purea di castagne lo zucchero, il cioccolato e il burro fusi insieme, la vanillina e il rum: mescolate energicamente fino a ottenere un bel composto liscio. A questo punto versatelo nei bicchierini, facendo attenzione a non riempirli completamente ma a lasciare dello spazio per la decorazione.

Dopo aver fatto raffreddare il composto, coprite i bicchierini con della pellicola e riponeteli in frigo per almeno un'ora. Servite questo golosissimo dessert decorandolo in questo modo: semi-montate la panna, disponetela al centro del bicchierino e cospargetela con le scaglie di cioccolato fondente. Infine collocate al centro della panna una castagna intera o, in alternativa, un marron glacé.



Mousse di castagne e cioccolato

Ingredienti

per 4 persone

500 gr di castagne bollite

200 g di cioccolato fondente

100 g di panna montata

30 g di burro

1 cucchiaino di miele d'acacia

Procedimento:

Tempo di preparazione: superiore 60'

Lavate bene le castagne e lessatele per 30 minuti. Quando sono pronte, lasciatele intiepidire e sbucciatele. Passatele e ripassatele allo schiaccia-patate per ottenere una purea, mettete in una ciotola, aggiungete un pizzico di vaniglia in polvere e un cucchiaino di miele d'acacia. Mescolate bene.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria in una piccola casseruola, aggiungendo il burro e un cucchiaino d'acqua. Lasciate intiepidire e aggiungete la purea di castagne. Mescolate bene e versate il composto in una terrina.

Montate la panna e inglobatela alla crema di castagne mescolando lentamente. Quando il composto è omogeneo, mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per almeno due ore e mezza.

BUON APPETITO!

Scopri tutte le iniziative speciali
di Desideri Magazine

Concorsi e Promozioni