

Menu di S. Martino



STUZZICHINI DI CASTAGNE

Ingredienti

Castagne

Speck

Prosciutto crudo Lardo

aromatizzato Polenta

Procedimento

Lessate e pelate le castagne e tagliate la polenta a quadretti e scaldatela in forno. Mettete una fettina di speck o lardo e una castagna su ogni quadretto, bloccandoli con uno stuzzicadenti. Rimetteteli in forno per un'ultima scaldatura e servite. Se preferite, avvolgete semplicemente le castagne nel salume e servite.

GNOCCHI DI CASTAGNE

Ingredienti

300 g di farina di castagne

150 g di farina 00

300 ml d'acqua

Sale

Procedimento

Setacciate insieme le farine, poi aggiungete l'acqua e impastate. Create dei "serpentelli" di impasto e tagliateli a pezzettini. Passate gli gnocchi su una forchetta per rigarli. Cuocete in abbondante acqua bollente, finché non galleggiano.

Condite con burro e salvia aggiungendo eventualmente ricotta affumicata.

INVOLTINI DI FUNGHI E CASTAGNE

Ingredienti

Fettine di maiale

Funghi champignon o porcini

Castagne lessate

Vino bianco

Aglione

Olio

Variante:

Fettine di tacchino

Prosciutto crudo

Procedimento

Tritate i funghi e le castagne e mischiateli. Stendete uno strato di ripieno sulle fettine, arrotolatele e fissate l'involtino con uno o due stuzzicadenti, poi infarinateli.

In una padella mettete dell'olio, aglio e rosolate gli involtini. Quando sono dorati sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, poi lasciate cuocere per una decina di minuti, finché non sono belli coloriti.

Servite accompagnando con il loro "sughetto".

Variante

Se preferite la carne bianca optate per il tacchino, insaporendo con una fettina di prosciutto.

CASTAGNACCIO

Ingredienti

500 g di farina di castagne
650 ml di acqua
80 g di uvetta
40 ml di olio extravergine d'oliva
100 g di pinoli
sale a piacere

Variante:

60 g di noci

Procedimento

Mettete in una ciotolina d'acqua l'uvetta e i pinoli. Versate la farina in una terrina, con un pizzico di sale. Aggiungete l'acqua, mescolando in modo da non creare grumi e quando l'impasto è bello omogeneo aggiungete l'olio.

Iniziate versando la farina setacciata in una terrina a cui andrete ad aggiungere un pizzico di sale e l'acqua. Ora mescolate con cura evitando che si formino i grumi e una volta reso il composto omogeneo aggiungete alla pastella anche l'olio extravergine d'oliva. Ungete uno stampo con l'olio, versatevi l'impasto e cospargetelo con l'uvetta e pinoli, che avrete scolato e asciugato con cura. Finite con un filo d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 250° per circa 15 minuti.

Variante

Se quella modenese cosparge di uvetta e pinoli la superficie del castagnaccio, la versione toscana li aggiunge invece direttamente all'impasto, insieme alle noci.

TORTELLI AL FORNO E FRITTI CON CASTAGNE

Ingredienti

Per il ripieno:

500 g di castagne lessate
5 cucchiaini di farina di castagne
100 g di pinoli
50 g di noci tritate
150 g di zucchero
190 g di marmellata di prugne o amarene²
cucchiaini di caffè in polvere
60 g di cacao amaro in polvere
Miele a piacere
2 cucchiaini di sassolino Impasto

per tortelli fritti

300 g di farina 00
30 g di olio di semi di arachide
80 g di zucchero
6 g di lievito in polvere per dolci¹
bustina di vanillina
Scorza grattugiata di mezzo limone²
uova
2 cucchiaini di sassolino

Pasta frolla

240 gr di farina
120 g di burro
Un tuorlo d'uovo

Procedimento

Iniziate con l'impasto. Versate direttamente sulla spianatoia o in una ciotola la farina setacciata con il lievito e la vanillina. Fate una fontana in cui metterete lo zucchero, le uova lievemente sbattute, l'olio, la scorza del limone e il sassolino. Se non riuscite a trovarlo utilizzate un altro liquore all'anice. Mescolate e poi impastate a mano per circa dieci minuti, fino a quando l'impasto sarà morbido e liscio. Aggiustate gli ingredienti in base alla consistenza, aggiungendo farina se risulta troppo appiccicoso o sassolino se fosse troppo duro.

Avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo riposare in frigo per un'ora. Per la frolla mettete sulla spianatoia la farina, inserite nella fontana burro e tuorlo e impastate finché il composto non è liscio e uniforme, poi mettete in frigo mezz'ora. Potete anche utilizzare solo la frolla, aumentando le quantità. Nel frattempo preparate l'impasto. Se avete optato per le castagne secche le avrete lasciate a rinvenire in acqua per una notte. Mettete in una ciotola le castagne lessate, pelate e tritate (ne esistono anche di precotte) e aggiungete la farina di castagne la marmellata, il cacao, lo zucchero e il caffè in polvere. La marmellata tradizionale è quella di prugne, ma se non piace si può utilizzare quella di amarene. Amalgamate e poi unite le noci e i pinoli tritati grossolanamente, lasciando una parte di pinoli intera, il sassolino e miele a piacere.

Il ripieno può essere anche preparato il giorno prima e conservato in frigo, questo non solo non lo danneggerà, ma ne migliorerà l'aroma. Stendete la pasta, tagliate dei cerchi, mettere al centro un cucchiaino di impasto, piegate a metà, chiudete bene il bordo e rifinitelo con la rotella dentata.

Infornate quelli di pasta frolla a 180° per circa mezz'ora.

Scaldare l'olio a 170° e friggete i tortelli, meglio se uno alla volta. Cospargete di zucchero a velo e servite.