



Cucina Più



Delizie autunnali

Con l'autunno arrivano le castagne, frutto versatile che si presta a tante ricette dolci. Sia le **castagne** che i **marroni** presentano una buccia marrone piuttosto dura, pellicola interna ben aderente al frutto e polpa consistente che, una volta cotta, diventa farinosa. Le castagne si riconoscono perché hanno un lato schiacciato e sono scure. I marroni, di qualità

superiore, sono più grandi, a forma di cuore, e hanno buccia marrone chiaro striata. Al momento dell'acquisto, i frutti devono avere la buccia intatta senza forellini, **lucida e ben aderente** al frutto. Le castagne si possono congelare con l'accortezza di incidere la buccia prima di riporle nel freezer. In frigorifero si conservano al massimo una settimana. Il modo più classico per gu-

starle è **arrosto**: va incisa la buccia con un coltellino, dove il frutto è più piatto e poi vanno cotte a fuoco medio-basso per 30 minuti, scuotendo spesso l'apposita padella bucherellata e alzando la fiamma solo negli **ultimi minuti**. Prima di servirle andrebbero avvolte in un telo per 5 minuti. Potete anche cuocerle al forno a 180°C per 35-40 minuti (vedi box).



AD ALTISSIME TEMPERATURE

La teglia per caldarroste permette di cuocere le castagne nel forno della cucina. Gli speciali fori del fondo consentono infatti una cottura uniforme simile a quella ottenuta sulla fiamma del gas. Guardini, euro 10,90.



IL TAGLIA CASTAGNE

Prepararle una ad una non sarà più un problema, ora c'è la pinza per incidere velocemente e senza sforzo la buccia delle castagne prima della cottura. Tescoma, euro 7,40.