



## Cucina Più

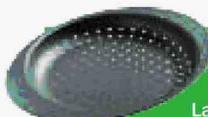


# Delizie autunnali

**C**on 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 strigliata. 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 allontanando 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.

122

### 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA