

Castagnaccio a modo mio, castagnaccio di "miss giusi" del gruppo degli incensurati una bontà

Inviato da Marista Urru
venerdì 12 ottobre 2007

E' la cosa più facile di questo mondo, eppure ne ho assaggiato diverse volte di veramente poco appetitosi, senza riuscire a capire come si fosse riusciti a tirar fuori certi sapori dall'impasto di farina e acqua.

Comunque : 350 gr. di farina di castagne , 20 gr, zucchero, qualche pinolo, olio, vaniglia e.. acqua o latte.

mettete la farina in una terrina, aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale, mescolate man mano acqua con almeno 1/3 di latte (a me non piace inseccolato, se lo preferite più asciutto, evitate il latte), ci metto anche una bustina di aroma di vaniglia. Mescolate fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungete pinoli o noci ed uvetta ammollata, prendete una teglia bassa, ungetela di olio stendete l'impasto alto a piacere, 1 o 2 cm, un filo d'olio sulla superficie ed un rametto di rosmarino , cuocere a forno medio finchè non vedete formarsi delle screpolature.

Castagnaccio campano di" Miss Giusi", io lo ho provato.... una bontà

50 gr.cioccolato fondente- 30 gr. mandorle.- 30 gr dadi cedro candito-
200 gr. farina di castagne -1/2 litro di latte - pizzico sale - 50 gr.
zucchero - 25 gr burro- 3 tuorli

Sciogliete il cioccolato, aggiungendo lo zucchero, il burro e mettetelo da parte.

In una casseruola mettete 1/2 litro di latte non troppo freddo, il pizzico di sale, ponete sul fuoco basso e pian piano gettatevi la farina di castagne, mescolando sempre , che non si formino grumi, quando il tutto è ben amalgamato e liscio, togliete dal fuoco e fate raffreddare, incorporate i tuorli, 30 gr. mandorle tritate ed i cubetti di cedro candito. Ungete una teglia bassa , mettete il castagnaccio, e infornate a fuoco moderato per 45 minuti.

Gnocchi di farina di castagne

800 gr di patate, 200 gr farina id castagne, 100 gr farina 00, sale, olio , parmigiano, mollica di pane,

latte.

Lessate e schiacciate le patate ancora calde, mettetele sulla spianatoia, incorporate le due farine, il sale, impastate, se dovesse essere troppo asciutto il composto, aiutatevi con poca acqua tiepida o un uovo. Quando il composto è liscio ed omogeneo, formate dei bastoncini e da questi tagliate dei pezzetti quasi quadrati. Fate bollire acqua con

poco sale, per sicurezza metteteci qualche goccia di olio perchè non attacchino, versate gli gnocchi nella pentola, e quando vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola, per scolarli bene. Potete condirli come volete, il mio consiglio è il pesto con le noci.

Pesto con le noci : 200 gr gherigli, mollica pane, latte 2 o 3 cucchiali, aglio, prezzemolo.

mettete il tutto in un frullatore con una cucchiata o due di grana rattugiato, frullate, aggiustete di sale ed olio, condite.

Oppure.: fate friggere un trito di aglio ed olio in tegame, tritate le noci e gettatele nel soffritto con un poco di pangrattato, bagnate con latte, fate cuocere lentamente, se piace spolverate con noce moscata, fate addensare e condite

Minestra di castagne al modo della nonna

Io ancora riesco a fare questa minestra così come nonna me la preparava, perchè ho la fortuna di vivere praticamente in campagna, serve infatti il finocchio selvatico, non so in città se lo trovate. Io ve la racconto come la ricordo.

500 gr castagne, 300 gr finocchio selvatico, sedano, prezzemolo, cipolla, olio

Sbucciate bene le castagne, pulite la finocchiella e tagliatela a pezzi. In una casseruola fate un soffritto di cipolla (o scalogno, o porro), sedano e prezzemolo, aggiungete due o tre pomodori pelati , privati dei semi tagliati a striscioline, sale e pepe. Quando la cipolla è appassita aggiungete le castagne , i finocchi e acqua salata ben calda, abbondante. Coprite e fate cuocere lentamente per almeno 40 minuti. Aggiungete una noce di burro, mescolate e portate in tavola

Minestra di castagne con latte e riso.

1 Kg, di castagne, 200 gr riso, 1/2 litro o poco più di latte, acqua, burro e sale

Anche qui, sbucciate le castagne, fatele bollire in acqua e sale (2 litri) per due ore, unire il riso e dopo poco il latte e il burro, fare un po' asciugare.

Purea di castagne

Ottima per accompagnare gli arrosti.

Mettete le castagne pulite e spellate in un tegame, copritele di brodo vegetale, una noce di burro e un mazzetto di prezzemolo e salvia.

Farle cuocere a fuoco moderato.

Quando sono ben cotte e non sfatte, scolatele. Poi passatele al setaccio raccogliendo in una casseruola la purea.

Aggiungete il sale, il pepe, la noce moscata, il burro. Mescolare e amalgamare la purea aggiungendo latte bollente per raggiungere la consistenza che si desidera.