

Caldarroste

Le **caldarroste** sono castagne o marroni incise e cotte sul fuoco, all'interno di recipienti bucherellati. La cottura ideale avviene sulle braci di un camino, che aromatizzano le caldarroste, ma si riesce anche a cuocerle sul fornello, anche se non hanno lo stesso sapore.

Le **caldarroste** sono ottime calde, dopo un breve riposo avvolte in uno strofinaccio umido, che permette di spellarle meglio. A Bologna si accompagnano a vino rosso tipo Lambrusco o San Giovese.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **165Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 200 g di castagne o marroni

PREPARAZIONE

- Prima di cuocere le castagne bisogna procedere a castrarle, ovvero a praticare un taglio orizzontale sulla buccia, dalla parte bombata, stando attenti a non intaccare la polpa. Questa incisione serve per evitare che le castagne scoppino durante la cottura.
- Porre le castagne in una padella di ferro bucata, mettere il coperchio e cuocere a fuoco medio per 15 minuti circa, fintanto che la buccia risulti uniformemente bruciacchiata. Girare spesso durante la cottura.
- Assaggiare sempre prima di ritirarle per verificare la cottura, da prolungare se non fossero ben morbide.
- Avvolgere le castagne in un panno umido per 10 minuti circa, per favorirne la spellatura.
- Servire.

STAGIONE

Ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se non si dispone della padella forata, è possibile cuocere le castagne nel forno. In tal caso, castrarle e metterle a 200° C per 40 minuti circa. Assaggiare sempre però prima di ritirarle per verificare la cottura, da prolungare se non fossero ben morbide.

