



La volpe e il mirtillo

cooperativa agricola di comunità

rispettiamo la natura,
difendiamo il territorio

CIOCCOLATINI DI CASTAGNE AL RUM

Fate bollire le castagne finché non saranno ben cotte, quindi scolatele bene, per alcuni minuti, in modo tale che siano ben asciutte. Dopo aver scartato quelle eventualmente rotte, ponete le castagne in un contenitore a bordo alto e ricopritele di rum. Lasciatele a bagno per almeno 24 ore, quindi scolatele ed asciugatele bene. Dopo aver fatto sciogliere, a bagnomaria, del cioccolato fondente, immergetevi completamente le castagne, meglio se una alla volta, quindi recuperatele con delicatezza e ponetele a raffreddare su della carta da forno. Per avere una buona conservazione avvolgere ogni castagna in un pezzo di stagnola. Per apprezzare pienamente il gusto di questi cioccolatini è bene prepararli alcuni giorni prima dell'utilizzo.

MINISTRA DI CASTAGNE E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone

- * 200 g di castagne secche
- * 200 g di fagioli borlotti secchi
 - * 150 g di cipolla
 - * 400 g di patate
- * un mazzetto di alloro, salvia e rosmarino
- * 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- * sale e pepe q.b.

Lasciate in ammollo i fagioli borlotti (meglio ancora maumesi se reperibili) e le castagne secche in due recipienti diversi con acqua salata, aromatizzata con qualche foglia di alloro, per una notte intera. Il giorno seguente scolate le castagne e i fagioli e preparate la minestra come segue: in una casseruola con dell'olio fate soffriggere la cipolla tagliata a fettine e lasciate insaporire. Sbucciate e tagliate le patate a dadini, poi unitele nella pentola insieme alle castagne e ai fagioli, ricoprite il tutto con abbondante acqua, aggiungete gli aromi, il sale e lasciate bollire per circa un'ora e mezzo. In caso l'acqua venga assorbita tutta durante la cottura aggiungetene ancora. Quando le patate tenderanno a sfaldarsi e le castagne ed i fagioli saranno morbidi la minestra è pronta. Servite, ben calda, con un filo d'olio e una macinata di pepe.

LE NOSTRE CASTAGNE SONO IL FRUTTO DEL RECUPERO DI TERRENI ABBANDONATI IN UN TERRITORIO MONTANO LONTANO DA FONTI DI INQUINAMENTO