



Ingredienti

- 1kg di castagne
- 400 di zucchero
- scorza di 1 limone
- 4 foglie di alloro
- sale

1. Cuocere le castagne in poca acqua leggermente salata, scolarle, e ridurle in purea col passaverdura.
2. In una pentola preparare lo sciroppo con lo zucchero e 1/4 di acqua (100ml). Fare sciogliere lo zucchero mescolando, schiumare. Non appena si formano grosse bolle, togliere dal fornello.
3. Lasciare raffreddare, aggiungere le castagne e la scorza di limone. Rimettere sul fuoco e cuocere ancora per un'ora mescolando ogni tanto. Togliere dal fuoco, eliminare la scorza di limone, lasciare intiepidire e versare nei barattoli. Sigillare bene.



INGREDIENTI

- 300 gr di zucchero
- il succo di ½ limone
- 100 gr di acqua
- ½ litro di brandy
- 200 gr di castagne

PREPARAZIONE

1. Far bollire leggermente lo zucchero con il succo di limone e l'acqua.
Far raffreddare.
2. Aggiungere il brandy e versare il tutto in un vaso con le castagne.
Far riposare in luogo fresco e buio per almeno tre mesi prima di degustare.



Minestra di funghi e castagne

Ingredienti

- 250 gr di porcini
- 100 gr di castagne surgelate
- 1 cipolla
- 40 gr di burro
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 20 gr di farina bianca
- 1 litro di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di foglioline di timo
- 100 gr di pasta fresca all'uovo già stesa
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale e pepe

Preparazione:

1. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e farla rosolare in una casseruola con il burro e l'olio per circa 5 minuti.
2. Pulire i funghi, tagliarli a tocchetti e aggiungerli al soffritto di cipolla; spolverizzarli con la farina, mescolare per qualche minuto e versare a filo il brodo bollente.
3. Unire le castagne e il timo e cuocere a fiamma bassa per 20 minuti.
4. Nel frattempo tagliare le sfoglie di pasta in piccoli rettangoli irregolari: cuocere la pasta in acqua bollente leggermente salata, scolarla e unirla alla zuppa di funghi.
5. Completare con il prezzemolo tritato, regolare di sale, pepare e servire.