

MARMELLATE E CONSERVE

Marroni glassati sotto grappa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

marroni (o anche castagne)
zucchero
grappa
aroma di vaniglia (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Sbucciare al vivo i marroni o le castagne.

Per togliere la pellicina interna ci sono vari sistemi si possono passare pochi minuti in forno caldo (questo va bene per i marroni ma poco per le castagne) oppure si tuffano nell'acqua bollente per qualche minuto come si fa per le mandorle.

A volte se sono state "curate" e son un po' secche si sbucciano, dalla pellicina, anche solo strofinandole.



2 Prendere le castagne sbucciate e metterle in una pentolina con lo stesso volume di acqua e di zucchero, oppure, se si è più comodi, lo stesso peso di marroni, zucchero e acqua.

Metterli a cuocere a fuoco basso fino a quando non si è quasi consumata tutta l'acqua e i marroni risultano glassati in uno sciroppo abbastanza denso.

E' molto importante cercare di non mescolare (o farlo delicatamente) per non rompere i marroni.

Una volta glassati i marroni, metterli a raffreddare su carta forno o su una griglia.





3 Mentre si raffreddano, preparare uno sciroppo di zucchero molto denso (si può usare anche lo sciroppo di cottura dei marroni).

Mettere, in un pentolino, un po' d'acqua e scaldarla, quindi, aggiungere lo zucchero fino ad avere una buona concentrazione e poi lasciar raffreddare.

A piacere si può aggiungere l'aroma di vaniglia.





4 Una volta raffreddato lo sciroppo, aggiungere la grappa (deve essere una buona grappa che privilegi l'aroma più del grado alcolico tipo Nosiola) e mescolare il tutto.

Il rapporto sta in 1:3 ossia una parte di sciroppo e due parti di grappa.

A questo punto, prendere un vasetto di vetro e riempire con i marroni glassati e raffreddati cercando di non romperli.

Aggiungere la grappa mescolata con lo sciroppo e chiudere.

Il giorno dopo, controllare se non sia il caso di rabboccare il vasetto, quindi chiudere e mettere in dispensa almeno per due o tre mesi.

