

ANTIPASTI E SNACK

Caldarroste veloci in padella

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 60 MINUTI DI AMMOLLO



Le **caldarroste** sono un piacere invernale che tutti amano. Queste **deliziose castagne arrostate** sono un **classico delle strade cittadine** durante la stagione delle feste. Ma sapevi che puoi facilmente riprodurre la ricetta delle **caldarroste** a casa tua? Con una **semplice padella** e un po' di tempo, puoi creare **caldarroste fragranti e morbide** che porteranno il sapore delle feste direttamente nella tua cucina. **Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare le **caldarroste veloci in padella** con poche e semplici mosse, se ami le castagne, ecco qui altre ricette che ti piaceranno sicuramente:

[Bon bon di castagne](#)

[Castagne sciroppate](#)

[Castagne al forno semplici](#)

[Castagne bollite](#)

INGREDIENTI

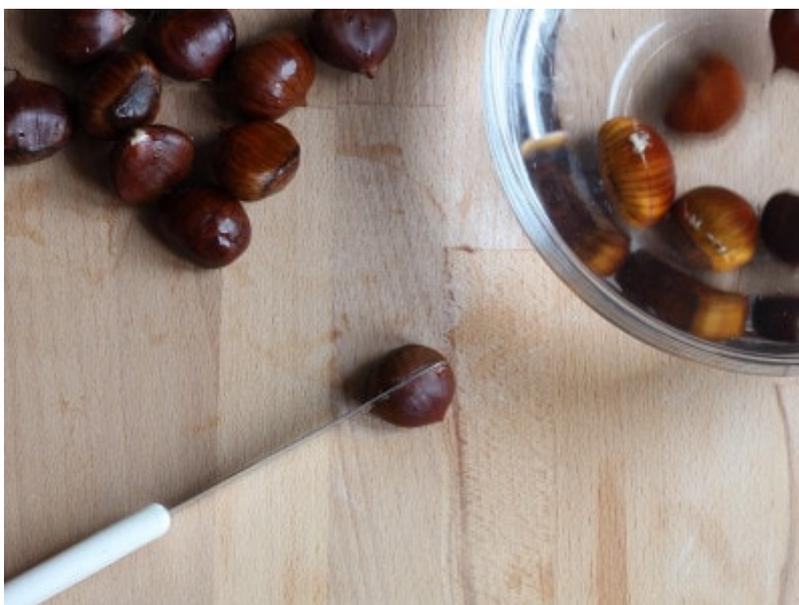
CASTAGNE o marroni - 1 kg

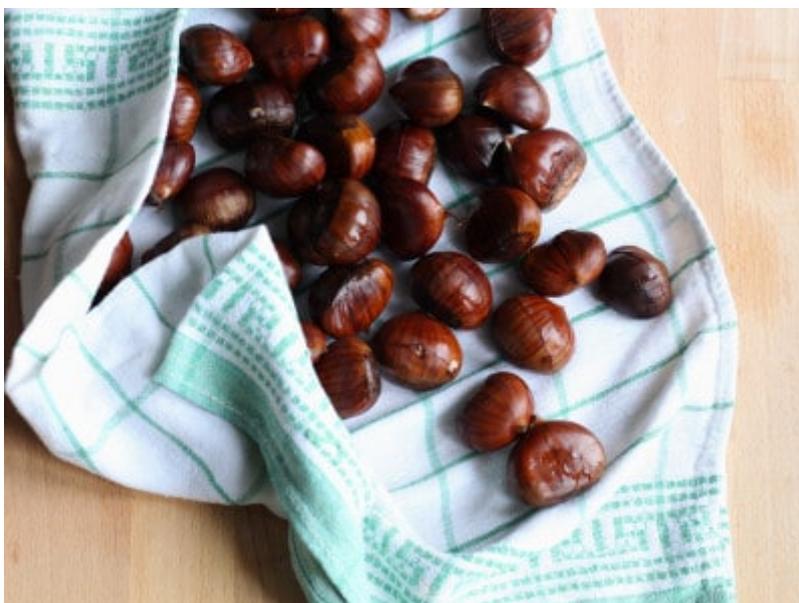
ACQUA naturale - 1 l

PREPARAZIONE

1 La preparazione delle caldarroste in padella è un processo semplice e veloce. Inizia intagliando le castagne una per una con un coltellino appuntito. Fai un taglio di un paio di cm sulla parte più gonfia del guscio. Questa operazione è fondamentale per evitare che il frutto scoppi durante la cottura.

Dopo aver inciso le castagne, mettile in una bacinella con l'acqua naturale e lasciale a bagno per almeno un'ora. Questo passaggio aiuta a idratare le castagne, rendendole più tenere una volta cotte.





2 Una volta che le castagne sono state ammollate, scolate e asciugate con un canovaccio pulito. Metti le castagne scolate in una padella e cuocile per almeno 30 minuti, muovendo spesso la padella o mescolando con un cucchiaio di legno. Le caldarroste saranno pronte quando l'incisione sui frutti si sarà ben allargata fino a mostrare una buona porzione di polpa dorata.





CONSIGLIO

Per una cottura ottimale, si consiglia di utilizzare una padella forata per le caldarroste, che si può facilmente trovare in vendita nei negozi di casalinghi. Tuttavia, se non hai a disposizione una padella forata, puoi utilizzare una padella normale e ottenere comunque un buon risultato.

Le caldarroste sono un piatto perfetto per le serate autunnali e invernali, specialmente durante le feste. Sono un ottimo snack da gustare mentre si gioca a tombola con gli amici o semplicemente per riscaldarsi durante una fredda serata. Prova la nostra ricetta delle caldarroste in padella e porta il sapore delle feste direttamente a casa tua.

Importante, per questa ricetta è meglio usare i marroni, un po' più grossi e polposi rispetto alle classiche castagne.

CONSERVAZIONE

Le caldarroste sono buone appena cotte, quando ancora scottano la lingua, ma se avanzano (cosa di cui dubitiamo) è una buona idea conservarle per non più di un giorno in un sacchetto di carta per alimenti.