

ANTIPASTI E SNACK

## Caldarroste veloci in padella

di: *Cookaround*

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**, quelle deliziose **castagne** cotte agli angoli dei vicoli nei centri cittadini, sotto le decorazioni natalizie scintillanti, dal castagnaro del luogo. Che bello tenerle in mano e gustarle camminando davanti ai negozi già addobbati per le prossime feste!

La **ricetta delle caldarroste** è molto semplice da riprodurre anche in casa, magari quando abbiamo radunato gli amici per una bella tombolata. Con una normale padella possiamo ottenere un buon risultato senza fatica e anche con poca esperienza ai

fornelli.

**Importante:** le caldarroste per tradizione si cuociono in una particolare padella forata che si trova ormai in vendita in tutti i negozi di casalinghi o negli store on line, questa padella va usata solo sulla brace e non sul fornello a fiamma o sulle piastre ad induzione: c'è il rischio di fare danni, quindi attenzione!

Se non possiedi un caminetto o qualcosa che possa produrre e contenere della brace su cui usare la padella forata, usa tranquillamente una normale padella avendo l'accortezza di girare spesso le castagne con un cucchiaio di legno.

**Importante prima di iniziare:** procurati delle castagne tipo Marroni che sono le più adatte a questo tipo di cottura.

Riconosci i marroni dalla forma più tondeggianta rispetto alle normali castagne che sono anche di taglia minore.

Per ottenere una cottura uniforme e piacevole da gustare, ti consiglio di scegliere frutti tutti della stessa grandezza e di scartare quelli con evidenti difetti esterni.

Prima di farti vedere come realizzare delle perfette caldarroste, ti invito anche a provare questa ricetta:

[Castagne bollite](#)

## INGREDIENTI

CASTAGNE o marroni - 1 kg

ACQUA naturale - 1 l

# PREPARAZIONE

**1** Iniziamo 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 va fatta bene e il taglio deve arrivare fino alla polpa, altrimenti in cottura il frutto potrebbe scoppiare.

Metti le castagne così incise in una bacinella con l'acqua naturale e tienile a bagno almeno un'ora.

Poi scola le castagne e asciugale con un canovaccio pulito.





**2** Metti le castagne scolate nella padella forata se hai modo di cuocerle sulla brace, oppure mettile in una padella normale se le vuoi arrostire sulla fiamma del fornello.

Cuoci 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  
CONSERVAZIONE