

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagne sciropate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **castagne sciropate** sono una conserva dolce tipica italiana. **Castagne** fresche, sbucciate e avvolte in uno **sciropo di zucchero** bollente, dolce e goloso che permetterà di conservare le **castagne** per molti mesi. Le **castagne sciropate** sono spesso servite come [dessert](#) o come accompagnamento a **formaggi stagionati** per antipasti da **veri intenditori**.

.

Segui la nostra ricetta con istruzioni dettagliate e **passo passo fotografico** per cucinare queste deliziose **castagne sciropate** da **consumare** o da **conservare** per usi futuri.

Ti piacciono le [ricette con le castagne](#)? Eccone

alcune che dovresti provare:

[Castagne al forno semplici](#)

[Castagne bollite](#)

[Caldarroste in padella](#)

INGREDIENTI PER LE CASTAGNE

CASTAGNE 500 gr

ACQUA

SALE facoltativo -

INGREDIENTI PER LO SCIROPPO

ACQUA 400 gr

ZUCCHERO 80 gr

MIELE 1 cucchiaio da tavola

RUM BIANCO 50 gr

CANNELLA 1 stecca

PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo a cucinare le castagne sciroppate: lava le castagne, elimina quelle rovinare o quelle che al tatto risultano cedevoli, asciugale e pratica un taglio a croce nella parte bombata. Man mano che incidi la buccia delle castagne, mettile in una padella abbastanza capiente da contenerle tutte.





2 Aggiungi l'acqua nel tegame, fino a ricoprire tutte le castagne, se ti piace metti anche un po' di sale, ma non è obbligatorio. Accendi il fuoco sotto al tegame delle castagne e porta ad ebollizione, dal primo bollore conta 40 minuti, trascorso il tempo di cottura, spegni il fuoco e scola le castagne. Facendo attenzione a non scottarti, con l'aiuto di un coltellino, sbuccia le castagne, togliendo anche la pellicina che si trova tra la buccia e la polpa.





3 In una pentola, versa lo zucchero, il miele, l'acqua e il rum, porta a ebollizione e aggiungi

anche una o due stecche di cannella. Fai bollire per circa 10 minuti.





- 4 Sistema le castagne mondiate in un vasetto che le possa contenere tutte, cerca di metterle strette tra di loro in modo da riempire più spazio possibile. Versa nel vasetto, sopra alle castagne, lo sciroppo bollente, fai scivolare nel barattolo anche le stecche di cannella.



CONSIGLIO

Le castagne sciroppate sono pronte, a bagno nello sciroppo e una volta fredde possono essere servite.

Se invece le vuoi conservare, versa lo sciroppo mentre bolle, tappa subito il barattolo e mettilo a testa in giù, questa operazione servirà a creare il sottovuoto che aiuterà la conservazione duratura nel tempo.

Con il metodo dello sciroppo bollente versato direttamente nel barattolo e immediatamente chiuso, non servirà far bollire ulteriormente i barattoli. Assicurati che si sia formato il sottovuoto pigiando con le dita sul tappo, se cede il sottovuoto non c'è.