

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnole all'alchermes

DOSI PER: 35 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **castagnole all'alchermes** sono la versione più allegra e profumata di uno dei dolci più amati del Carnevale. Questa ricetta è una delle varianti più golose da includere nella tua raccolta di [ricette delle castagnole](#), un'idea furbissima per dare colore e un sapore aromatico in più alle [classiche castagnole](#). A Carnevale, la tavola si riempie di delizie fritte: dalle immancabili [chiacchiere](#) (conosciute anche come [bugnes](#) in Francia) alle classiche [frittelle di carnevale](#). Se ami sperimentare, non puoi perderti le [chiacchiere al pistacchio](#) o i golosi [ravioli di carnevale al forno](#). E per un tocco rustico, le [frittelle di mele e uvetta](#) sono sempre una garanzia di successo. Questa versione all'alchermes è il modo perfetto per stupire tutti con un tocco di originalità.

INGREDIENTI PER LE CASTAGNOLE

ALL'ALCHERMES

CASTAGNOLE 35

ALCHERMES 100 ml

ZUCCHERO SEMOLATO

COME FARE LE CASTAGNOLE ALL'ALCHERMES

- 1 Prepara e friggi le [castagnole classiche](#). Scolale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Lasciale raffreddare completamente (questo passaggio è fondamentale per non farle inzuppare troppo dopo).

Prepara una ciotolina con i 100ml di Alchermes e una con abbondante zucchero semolato.



2 Immergi velocemente le castagnole nell'Alchermes. Ricorda: deve essere un "tuffo e via", non lasciarle a mollo o diventeranno molli!

Passale subito nello zucchero semolato, facendole rotolare bene affinché lo zucchero aderisca su tutta la superficie rossa.

Servi: Disponi le tue castagnole rosse su un vassoio. Noterai che l'interno è rimasto piacevolmente croccante, mentre l'esterno è dolce, aromatico e bellissimo da vedere.



IDEE ALTERNATIVE

L'alchermes è un classico, ma puoi divertirti con altre bagne e coperture.

Con altri liquori: Prova a bagnare le castagnole nel rum, nel Maraschino o in un vino dolce come il Marsala per un profilo aromatico diverso.

Con una bagna analcolica: Per una versione adatta ai bambini, puoi bagnare le castagnole in uno sciroppo di amarena o di lampone diluito con un po' d'acqua. Il colore rosso sarà ugualmente bellissimo.

Con una copertura diversa: Dopo la bagna, puoi passare le castagnole nella farina di cocco disidratata o in zuccherini colorati per un effetto ancora più festoso.

Con un tocco speziato: Aggiungi un pizzico di cannella in polvere allo zucchero semolato prima di passarci le castagnole per un profumo ancora più avvolgente.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per delle castagnole rosse perfette, che non diventano molli.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto fondamentale è il "tuffo e via". La castagnola deve essere immersa nel liquore solo per un istante e poi subito tolta. Inoltre, è essenziale che le castagnole siano completamente fredde prima di essere bagnate, altrimenti assorbiranno troppo liquido e diventeranno molli.

Lo sfizio in più: Per una crosticina di zucchero ancora più croccante, prova a usare dello zucchero semolato con i granelli leggermente più grossi. Aderirà magnificamente e creerà un piacevole contrasto.

L'idea per i bambini: I più piccoli impazziranno per il colore rosso brillante! Prepara per loro la versione con lo sciroppo analcolico e lascia che si divertano a tuffare e rotolare le loro castagnole nello zucchero.

Idea antispreco: Questa ricetta è l'idea antispreco perfetta per Carnevale! Hai preparato troppe castagnole e il giorno dopo hanno perso un po' della loro fragranza? Questa bagna le "rianima" all'istante, trasformandole in un dolce nuovo e ancora più goloso.

CONSERVAZIONE

Le castagnole all'alchermes danno il loro meglio se preparate e mangiate in giornata. Con il passare delle ore, la bagna tenderà ad ammorbidire l'interno. Se avanzano, conservale in un contenitore in un unico strato per evitare che si attacchino, ma consumale entro il giorno successivo.