

ANTIPASTI E SNACK

Caldarroste in friggitrice ad aria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *NEL TEMPO DI PREPARAZIONE È INCLUSO L'AMMOLLO*



Se ami i profumi dell'autunno ma hai poco tempo, devi assolutamente provare le **caldarroste in friggitrice ad aria morbide** e facilissime da preparare.

Ti basteranno solo 20 minuti e tre semplici ingredienti per portare in tavola un comfort food perfetto per 4 persone. Niente padelle bucate sul gas, nessun fumo per casa e, soprattutto, **zero disordine in cucina**.

Il segreto per un risultato impeccabile parte dalla preparazione: assicurati di praticare un **taglio a croce sulla parte bombata**

, intaccando sia la buccia che la pellicina sottostante. Questo passaggio, insieme a un breve ammollo in acqua tiepida, impedirà alle castagne di esplodere a causa dell'aria calda pressurizzata del cestello.

Appena sfornate, resisti alla tentazione di mangiarle subito e sfrutta un piccolo trucco da veri esperti: avvolgile in un canovaccio pulito per 10 minuti. Il vapore intrappolato nel tessuto staccherà magicamente la cuticola, regalandoti **castagne morbide facili da sbucciare** in un attimo, senza far sgretolare la polpa dolce.

Se adori questo ingrediente autunnale, oltre alla cottura ad aria ti consiglio di provare anche le classiche castagne bollite, ideali per chi cerca una consistenza ancora più tenera e fondente.

Hai fatto scorta e non sai come consumarle tutte? Trasformale in un delizioso castagnaccio morbido al cioccolato, oppure conservane il sapore per tutto l'inverno preparando una golosa marmellata di castagne fatta in casa.

Ricorda che il tuo elettrodomestico è perfetto per le serate fresche: sfruttalo al massimo preparando un contorno sfizioso a zero sforzo come la zucca in friggitrice ad aria, o un dessert caldo ed espresso come le profumate mele cotte in friggitrice ad aria.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI CALDARROSTE IN FRIGGITRICE AD ARIA

CASTAGNE di dimensione media o grande -

500 gr

ACQUA

SALE FINO Opzionale -

COME FARE LE CALDARROSTE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Controlla attentamente le castagne a tua disposizione e scarta immediatamente quelle che presentano danni o piccoli buchi sulla superficie. Lavale sotto abbondante acqua corrente per rimuovere ogni traccia di terra e impurità, dopodiché asciugale tamponandole con un canovaccio pulito.





- 2** Con un coltellino affilato o un apposito incisore per castagne, pratica un taglio a croce sulla parte bombata di ciascun frutto. Assicurati di incidere con precisione sia la buccia esterna che la pellicina sottostante, prestando attenzione a non intaccare la polpa interna.



- 3** Immergi le castagne già incise in una ciotola capiente colma di acqua tiepida e lasciale riposare per circa 30 minuti. Questo passaggio fondamentale serve a idratare a fondo la buccia e la pellicina, garantendoti caldarroste morbide che si sbucceranno con estrema facilità una volta cotte.



- 4 Scola accuratamente le castagne dall'acqua di ammollo e asciugale con estrema attenzione, strofinandole bene con un canovaccio pulito e asciutto per eliminare ogni residuo di umidità superficiale prima di passare alla cottura.



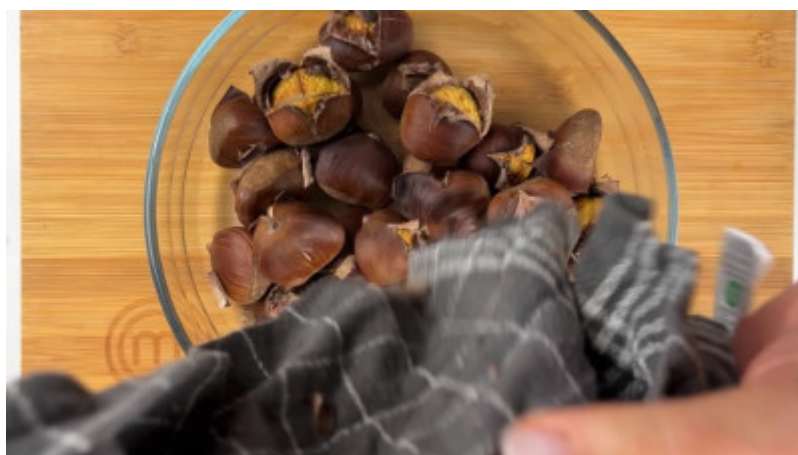


- 5** Disponi le castagne all'interno del cestello in un unico strato senza sovrapporle, posizionando il taglio a croce rivolto verso l'alto. Cuoci a 200 °C per circa 18-20 minuti, scuotendo delicatamente il cestello a metà cottura per favorire una doratura perfettamente uniforme.



6

Trasferisci immediatamente le caldarroste ancora bollenti all'interno di un canovaccio da cucina spesso e pulito, avvolgile con cura e lasciale riposare così per almeno 10 minuti. Il vapore trattenuto dal tessuto staccherà perfettamente la pellicina dalla polpa, permettendoti di sbucciarle con le dita senza fatica. Gustale subito calde e fragranti!





COME CONSERVARE LE CALDARROSTE AVANZATE

Il mio consiglio è di gustare le caldarroste **subito dopo la cottura**, quando la polpa è ancora calda, morbida e fragrante.

Se dovessero avanzare, puoi conservarle a temperatura ambiente per **1-2 giorni** chiuse all'interno di un **sacchetto di carta per il pane**. Evita i sacchetti di plastica o i contenitori ermetici a temperatura ambiente, perché intrappolerebbero l'umidità facendole ammollare o favorendo la muffa.

In alternativa, sbucciale tutte e riponile in frigorifero dentro un contenitore ermetico per un massimo di **2-3 giorni**.

Vuoi conservarle più a lungo? Puoi **congelare le castagne già sbucciate**: disponile prima ben distanziate su un vassoio in freezer per un paio d'ore, poi trasferiscile nei classici sacchetti gelo. Si manterranno perfette per circa **3 mesi**.

Per gustarle di nuovo come appena fatte, **rigenerale direttamente nella friggitrice ad aria** preriscaldata a 160 °C per appena 2-3 minuti: torneranno calde e morbide senza seccarsi. Evita il forno a microonde, che tenderebbe a renderle gommose e asciutte.

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere un risultato perfetto, scegli sempre **castagne di pezzatura simile**: in questo modo cuoceranno in maniera omogenea, evitando che i frutti più piccoli si secchino mentre quelli grandi restano indietro di cottura.

Fai attenzione a non sovraccaricare il cestello della friggitrice ad aria. Disponi le castagne rigorosamente in **un solo strato** per consentire all'aria calda di circolare a 360° e garantire una doratura impeccabile.

Se vuoi personalizzare la ricetta ed esplorare nuovi sapori, ecco alcune **varianti** facili e golose da provare:

Ammollo al vino rosso o liquore: sostituisci metà dell'acqua tiepida di ammollo con del buon vino rosso corposo, oppure unisci un bicchierino di rum o liquore all'anice; la polpa assorbirà un profumo rustico e avvolgente.

Aromatiche al rosmarino e sale: inserisci nel cestello un rametto di rosmarino fresco negli ultimi 3-4 minuti di cottura e completa con qualche granello di sale grosso per un perfetto sfizio salato da aperitivo.

Speziate alla cannella: appena sbucciate e ancora fumanti, spolvera le castagne con un pizzico di cannella in polvere e poco zucchero a velo per una merenda dolce tipicamente autunnale.

Glassate al miele: sbucciale caldissime e saltale per appena un minuto in padella con una noce di burro e un cucchiaino di miele di castagno, ottenendo una finitura lucida e morbidissima.