

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: CON QUESTE DOSI CI VENGONO 3 VASETTI DA 250 G.



Preparare la **marmellata di castagne fatta in casa** è un rito autunnale che riempirà la tua cucina di profumi caldi e avvolgenti. Questa **crema di marroni** è una coccola deliziosa, perfetta per accompagnare le giornate più fredde.

Il segreto per una sbucciatura rapida e senza stress? Preleva dall'acqua bollente solo 3 o 4 castagne per volta, lasciando le altre immerse nella pentola a fuoco spento. Se le fai raffreddare, la pellicina interna si attaccherà tenacemente alla polpa, facendoti sbriciolare il frutto durante la pulizia.

Presta molta attenzione anche al punto di cottura. Le castagne contengono molto **amido naturale**, il che significa che il composto si addenserà moltissimo raffreddandosi: spegni il fuoco quando la purea risulta ancora **morbida, vellutata e lucida**, altrimenti diventerà un blocco duro nel vasetto.

Una volta pronta, potrai gustarla a cucchiainate o usarla come farcitura per i tuoi dolci preferiti. È favolosa spalmata in una ricca [crostata di marmellata](#), o come cuore a sorpresa per reinventare dei [biscotti ripieni](#), sostituendo la classica crema al cacao con la tua nuova creazione.

Se sei un vero amante di questo ingrediente, ti consiglio di cimentarti anche nella preparazione di dessert iconici e tradizionali, come [il castagnaccio rustico](#) o lo scenografico [Montblanc](#).

Hai fatto una bella scorta al mercato? Oltre alla confettura, scopri il trucco per fare delle perfette [caldarroste veloci in padella](#) in pochi minuti. Per altre idee e abbinamenti, lasciati ispirare dal nostro speciale con le migliori [ricette d'autunno a base di castagne](#).

INGREDIENTI PER 3 VASETTI DI MARMELLATA DI CASTAGNE

CASTAGNE o marroni - 1 kg

ZUCCHERO SEMOLATO in alternativa

puoi usare zucchero di canna grezzo - 600 gr

ACQUA 250 ml

BACCELLO DI VANIGLIA o un cucchiaino di estratto di vaniglia - 1

SALE FINO 1 pizzico

RUM SCURO facoltativo - 30 ml

COME FARE 3 BARATTOLI DI MARMELLATA DI CASTAGNE

- 1** Prendi le castagne e, utilizzando uno spelucchino ben affilato, pratica un'incisione orizzontale sulla parte più bombata della buccia. Fai molta attenzione a intaccare solo il guscio duro esterno e la pellicina, evitando di tagliare in profondità la polpa del frutto.
- 2** Trasferisci le castagne incise in una pentola capiente e coprile con abbondante acqua fredda. Porta a bollore a fiamma media e lasciale cuocere per circa 35-40 minuti, finché la punta di una forchetta non entrerà agevolmente nella polpa.
- 3** Scola poche castagne per volta, lasciando le altre immerse nell'acqua calda all'interno della pentola: il calore e il vapore renderanno l'operazione molto più semplice e veloce. Elimina subito sia la scorza esterna sia la pellicina interna prima che si raffreddino.
- 4** Passa la polpa ancora calda al passaverdure con il disco a maglie fini oppure schiacciala con cura con uno schiacciapatate direttamente dentro una ciotola capiente, lavorandola fino a ottenere una purea omogenea, soffice e completamente priva di grumi.
- 5** In una casseruola dal fondo spesso versa i 250 ml di acqua e lo zucchero. Incidi il baccello di vaniglia per il lungo, raschia i semini interni con la lama di un coltellino e unisci sia i semi che il baccello nella casseruola. Scalda a fiamma dolce, mescolando con cura finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente e lo sciroppo risulterà limpido.
- 6** Estrai con cura il baccello di vaniglia dallo sciroppo, quindi versa nella casseruola la purea di castagne e un pizzico di sale. Lavora subito il composto con una frusta a mano o un cucchiaino di legno, mescolando energicamente per amalgamare alla perfezione la polpa allo sciroppo ed evitare la formazione di grumi.

- 7 Fai cuocere la crema a fiamma molto dolce per circa 20-25 minuti, continuando a mescolare regolarmente con un cucchiaino di legno per evitare che si attacchi sul fondo della casseruola. Negli ultimi 5 minuti versa il rum (se hai scelto di utilizzarlo) per aromatizzare il composto. Non appena la marmellata risulterà lucida, vellutata e piacevolmente densa, togliila dal fuoco.
- 8 Versa la marmellata ancora bollente nei vasetti precedentemente sterilizzati, lasciando circa 1 cm di spazio dal bordo. Pulisci accuratamente i bordi con un canovaccio pulito, avvita saldamente i coperchi e capovolgi immediatamente i barattoli a testa in giù su una superficie in legno per favorire il sottovuoto. Lasciali raffreddare completamente in questa posizione prima di verificare l'avvenuto sottovuoto e riporli in dispensa, al riparo da fonti di luce e di calore.

CONSERVAZIONE

Se hai sterilizzato correttamente i barattoli e il **sottovuoto** è andato a buon fine (verificando che il centro della capsula sia concavo e non faccia "clic-clac"), puoi conservare la marmellata di castagne in dispensa, in un luogo fresco, asciutto e buio, per circa **6-8 mesi**.

Una volta aperto il vasetto, trasferiscilo immediatamente in **frigorifero** e consuma la crema entro **5-7 giorni**.

Per evitare contaminazioni batteriche e lo sviluppo precoce di muffe, ricordati di prelevare la confettura sempre con un **cucchiaino pulito e perfettamente asciutto**.

È sconsigliato congelare i vasetti di vetro pieni; se desideri prolungarne la durata, puoi invece **congelare** la crema di castagne in contenitori ermetici adatti al freezer per un massimo di **3 mesi**.

CONSIGLI E VARIANTI

Per ottenere un risultato perfetto, ti consiglio di scegliere i **marroni** invece delle classiche castagne: sono più grandi, più dolci e, soprattutto, hanno una polpa più compatta che si spella con estrema facilità.

Fai sempre la classica **prova del piattino** per verificare la cottura: versa un cucchiaino di confettura su un piatto freddo e inclinalo; se scivola lentamente senza colare via, la consistenza è perfetta.

Se durante la cottura ti accorgi che il composto è diventato troppo denso, non preoccuparti: puoi allungarlo aggiungendo pochi cucchiaini di acqua bollente o di latte caldo, mescolando energicamente con una frusta.

Ecco alcune sfiziose **varianti** che puoi provare per personalizzare la tua ricetta:

Al cioccolato fondente: aggiungi 100 g di cioccolato fondente tritato finemente (o 30 g di cacao amaro in polvere) negli ultimi 5 minuti di cottura, mescolando finché non sarà completamente fuso, per ottenere una crema golosa simile a una pasta spalmabile.

Aromatica agli agrumi e cannella: se preferisci non usare il liquore, puoi profumare lo sciroppo iniziale con la scorza grattugiata di un'arancia biologica e una stecca di cannella, perfetta per le atmosfere natalizie.

Con zucchero di canna integrale: sostituisci lo zucchero semolato con zucchero muscovado o di canna grezzo per donare alla confettura un retrogusto naturale di caramello e melassa.

Con castagne secche: puoi prepararla anche fuori stagione mettendo in ammollo 500 g di castagne secche per 12 ore in abbondante acqua, lessandole poi fino a renderle morbidissime prima di ridurle in purea.