



“L’abito non fa il monaco”: l’esterno è ruvido, spinoso, poco invitante, ma l’interno è morbido, dolce, farinoso e piace a grandi e piccini.

Possono essere cucinate in mille modi, dai primi ai dolci; i Romani dopo averle bollite le mettevano in vasi col miele; il cuoco dei Savoia le glassava nello zucchero. Sono il simbolo dell’autunno, sono le...CASTAGNE. Questo frutto ha salvato più gente della montagna dalla morte per carestia, che la scoperta della penicillina.

Quando eravamo bambini era tradizione riempire i ditali di metallo con farina di castagne per porli poi sulla piastra della stufa fino a quando il fondo non si era un po’ abbrustolito.



### CRESPELLE ALLA FARINA DI CASTAGNE

2 bicchieri di farina di castagne – 2 uova - 2/3 cucchiari di farina bianca – 1 cucchiario di zucchero – latte quanto basta – vanillina – panna montata.

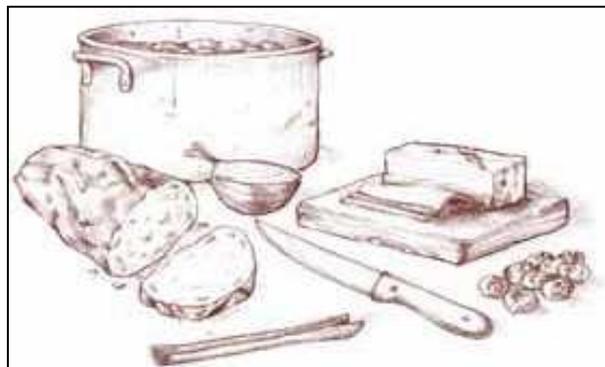
Lavorare le farine con le uova battute a parte con un po’ di latte, lo zucchero, la vanillina. Fare una pastella morbida. Lasciar riposare in frigo poi fare delle crespelle sottili larghe 20 cm. Farcire con panna montata unita a pezzetti di marron glacés o solo panna montata. Arrotolare e spolverizzare con zucchero a velo.



### TORTELLINI DOLCI

Ripieno: marmellata di prugne o ciliegie – poco zucchero – amaretti – castagne cotte passate al setaccio – vanillina – rum o sassolino.

Pasta: gr.400 di farina bianca – 3 o 4 cucchiari di olio di semi – 3 uova – 4 cucchiari colmi di zucchero – 1 bicchierino di sassolino – 1 bustina di lievito (meno un pizzico) – un pizzico di sale.



Lessare le castagne. Passarle al passaverdura poi unire gli ingredienti più buccia di limone grattugiata oppure un cucchiario di cacao. Fare una pasta morbida, stenderla, poi ricavare dei tortellini a semicerchio piuttosto grossi. Friggerli in olio bollente, porli su carta assorbente poi spolverizzarli con zucchero a velo

### BAVARESE ALLE CASTAGNE

2 uova – 3 cucchiari di zucchero – 250 gr. di panna – 250 gr. (mezzo vasetto) di crema di marroni (in vendita in tutti i supermercati) – 1 cucchiaino di zucchero a velo – savoiardi o pan di spagna – nocino o caffè – noci.

Montare a neve gli albumi. Montare la panna. Lavorare i tuorli con lo zucchero. Unire la crema di marroni poi lentamente metà panna e gli albumi a neve. Foderare uno stampo rettangolare con i savoiardi tagliati orizzontalmente, spruzzarli con caffè o nocino diluito con vino bianco. Versare la crema di castagne – Fare un altro strato di savoiardi inzuppati poco di caffè. Coprire con la restante panna montata e una manciata di noci tritate fini. Mettere un altro strato di savoiardi, ricoperti di crema di castagne. Terminare con uno strato di savoiardi.

Porre in frigorifero per 3-4 ore oppure in freezer per 2 ore. Servire capovolto su un piatto e decorare con panna e noci tritate.

*DONATELLA MANICARDI*

