

Marmellata di castagne

Scritto da Lara Consalvi



La marmellata di castagne, ricavata dalla cottura delle castagne schiacciate con zucchero, è una delle confetture più classiche di queste zone le cui montagne sono ricche di questa prelibatezza.

Le castagne, come ogni frutto di stagione, sono ottime in molti modi, ma la confettura di castagne è il modo più dolce per gustarle tutto l'anno.

Ingredienti

- **Castagne**
1 kg.
- **Zucchero**
1 kg.
- **Rhum**
1/2 bicchiere
- **Succo di limone**

Preparazione

- Fate cuocere le castagne in acqua bollente, scolatele, sbucciatele e pelatele. Passatele poi al setaccio o al passaverdura in modo da ottenere un composto omogeneo.

- Mettete ora in una casseruola posta sul fuoco tanto zucchero quanto è il peso del composto ottenuto e un bicchiere d'acqua per ogni ½ kg di zucchero. Fate sciogliere lo zucchero, mescolando continuamente sino a che otterrete, uno sciroppo denso.

- Unite il passato di castagne e il succo di limone allo sciroppo e fate cuocere ancora sempre rimescolando a fuoco moderato per circa 40 minuti. Questa marmellata

Marmellata di castagne

Scritto da Lara Consalvi

deve essere
piuttosto
densa.

- Aggiungete quindi il rhum amalgamando bene.

- Mettetela ancora calda nei vasetti ben lavati e perfettamente asciutti e lasciate raffreddare a vasi scoperti. Una volta chiusi ermeticamente mettere i vasetti in una casseruola piena d'acqua e farli ribollire per alcuni minuti. Questa procedura serve a mantenere la marmellata perfettamente conservata nel tempo.

Note

Una variante usa per aromatizzare la confettura la vaniglia invece del rhum. Questo aroma si sposa molto bene col sapore delle castagne.