



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003427 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Nov 2020 alle ore 09:30

da CLEMENTINA PAONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Castagne sciroppate

Le castagne sono per me una delle prelibatezze che ci regala la natura, poi sono gli chef che ci hanno donato le ricette per gustarle nel miglior modo possibile ed esaltarne il sapore. Per cucinare le castagne ci sono tantissimi modi, uno dei miei preferiti è quello delle Castagne sciroppate.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

1 kg Castagne
700 g Zucchero
125 ml Cognac

Strumenti di cottura

Sterilizzate i vasetti immergendoli in acqua bollente per almeno 5 minuti estraendoli con una pinza e lasciandoli asciugare capovolti su un panno pulito.

Preparazione

Scegliamo le castagne più grosse e mettiamole un paio di minuti in acqua bollente così sarà più facile pulirle. Prepariamo uno sciroppo iniziando con il mettere a bollire 700 g di zucchero con circa 3 dl di acqua. Come ci accorgiamo che è pronto? Quando a gocce larghe cade su un piatto. Aggiungiamo le castagne mescolando con molta delicatezza. Continuiamo a cuocere fino a quando le castagne non diventano talmente morbide da oltrepassare con uno stecchino di legno. Aggiungiamo un bicchiere di Cognac allo sciroppo e concentriamo tutto sul fuoco fino a quando non diventerà fluido come il miele. Versiamo il composto nei vasetti precedentemente sterilizzati e chiudiamo ermeticamente conservando al fresco.

La ricetta ha partecipato a:

Blog Giallo Zafferano