

Castagne Secche fatte in Casa



Essiccazione (Passo fondamentale)

Usa castagne sane, senza buchi né muffe.

Metodo tradizionale (essiccatoi / "metati"):
20-40 giorni a fuoco lento o con aria calda e fumo leggero.

Metodo casalingo moderno:
Usa l'essiccatore domestico (60 °C per 24-48 ore),
oppure forno (60-70 °C con sportello socchiuso).

Devono diventare durissime come nocciole.

Metodi di Conservazione

Dispensa tradizionale
Contenitori: sacchi di juta o cassette di legno.
Ambiente: fresco, asciutto e ventilato.
Durata: fino a 12 mesi.
Controllo periodico per evitare muffe o insetti.

Sottovuoto
Riponi le castagne secche in sacchetti sottovuoto.
Vantaggi: niente parassiti, niente umidità.
Durata: 12-18 mesi.
Perfetto per piccoli produttori e famiglie.

Freezer
Congela le castagne secche intere in sacchetti ermetici.
Mantengono intatto aroma e qualità.
Durata: anche 2-3 anni.
Possono essere macinate direttamente da congelate.

Barattoli di vetro grandi (per piccole quantità)
Conservazione ermetica in dispensa.
Durata: 8-10 mesi.
Ottimo per uso casalingo.

Usi delle Castagne Secche

Prima dell'uso → controlla che siano asciutte e sane.

Farina di Castagne

Macinate per ottenere farina da usare in castagnaccio, necci, pane, pasta fresca, polenta dolce, dolci rustici.
Risultato: farina fresca, profumata e senza rischio di irrancimento.

Zuppe e Minestre

Ammollate una notte e lessate → aggiunte a zuppe di legumi (fagioli, ceci, lenticchie) o minestrone invernali.
Classico calabrese: zuppa di castagne e fagioli.

Piatti di Pasta e Lagane

Usate come ingrediente in lagane e ceci o con la pasta fresca, come arricchimento rustico.

Dolci Tradizionali

Ammollate, cotte e schiacciate → diventano base per creme, ripieni, mousse, semifreddi.
Usate intere nei dolci di Natale (tipo in Calabria con miele e frutta secca).

Contorni e Secondi Piatti

Lessate → servite con olio evo, rosmarino e un pizzico di sale come contorno rustico.
Ottimo anche in umido con carne di maiale, selvaggina o pollo.

Snack e Merenda

Dopo ammollo e cottura, si possono consumare al naturale come snack nutriente e senza glutine.
In alcune tradizioni si glassano con miele.

Liquori e Bevande

Possono essere usate per aromatizzare un liquore di castagne fatto in casa.
Infuse in latte caldo o acqua dolcificata → bevanda rustica energizzante.

Procedura Base per l'Utilizzo delle Castagne Secche

Ammollo: metti le castagne secche in acqua fredda per 12-24 ore.
Lessatura: cuocile in acqua leggermente salata (o con alloro/rosmarino) per 30-40 minuti, finché morbide.
Utilizzo: pronte per ricette dolci o salate.