



Caldarroste

Sono i frutti autunnali per eccellenza, ne esistono più di cento varietà, tra castagne e marroni. Ecco la ricetta perfetta per preparare le caldarroste, ovvero le famose castagne arrostite. Un classico della stagione invernale, una piccola coccola deliziosa esaltata dalle prestazioni dei forni Eka. Ecco a voi come preparare uno snack alternativo o un fine pasto originale.



1h



5 persone

Lista ingredienti

500 g castagne
2 litri d'acqua
20 g sale

Procedimento

Lasciare le castagne a mollo in una bacinella piena d'acqua salata all' 1% per almeno 30 minuti, poi scolarle e asciugarle bene. Incidere la buccia con l'aiuto di un coltello a punta, facendo un taglio orizzontale di 1 o 2 centimetri lungo la parte inferiore, senza tagliare la polpa. Questo è un lavoro un po' lungo ma indispensabile per la buona riuscita della ricetta: se non venissero tagliate, le castagne scoppierebbero in fase di cottura.

Una volta terminato, disporre le castagne in una teglia forata e infornare come da indicazioni riportate nella tabella sottostante.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	260°	15'	/	50%	V5	/

Una volta cotte, toglierle dal forno e servirle ancora fumanti, pronte per essere sgusciate e assaporate.

Consigli dello Chef

Se volete rendere ancora più ricca la vostra merenda a base di castagne, abbinatele ad un bel calice di vino rosso oppure a un vino dolce o ad un passito.

Sarà un tripudio di profumi e sapori!

Da crude le castagne si possono conservare in un cestino di vimini senza sovrapporle, anche per due settimane. Le caldarroste possono essere conservate a temperatura ambiente in classici sacchetti di carta e riscaldati prima del consumo.

Non vanno conservate né in frigorifero, né tantomeno congelate.