



Concorso enogastronomico



Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente

Allegato al regolamento: Le ricette delle 3 preparazioni per gli abbinamenti dei vini.

TAGLIATELLE CON FARINA DI CASTAGNE

Ingredienti per 15 porzioni:

1000 g di farina "00"
300 g di farina di castagne
8/9 uova
acqua
sale

Procedimento:

Amalgamare le farine ed un paio di pizzichi di sale. Unire le uova ed impastare. Qualora servisse per rendere più omogeneo l'impasto aggiungere un po' d'acqua. Impastare bene la pasta e tirarla in sfogli. Infine tagliare delle fettuccine della dimensione preferita.
Abbinare a ragù di cinghiale.

ARROTOLATO DI MAIALE CON CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone:

800 g lonza di maiale aperta in un'unica fetta
150 g di castagne lesse e macinate
150 g di pancetta a fettine
100 g di prosciutto cotto a fettine
2 cipolle medie
2 carote
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
la buccia di un limone (solo il giallo)
sale e pepe
1 dado
1 bicchiere di vino bianco

Procedimento:

Farcire la arista (lonza) di maiale con le castagne, la pancetta ed il prosciutto, infine le spezie. Arrotolare e unire con una rete elastica. Far rosolare l'arrotolato con il trito di cipolle e carote. Sfumare con il vino bianco e procedere con la cottura a fuoco lento per 50 minuti circa. Nel frattempo aggiungere il rosmarino e le bucce di limone.
Aspettare che si raffreddi tagliare a fette e minumidirle con il sugo di cottura. Passare al forno a 180° per 10 minuti circa.
Abbinata a polenta nostrana abbrustolita sulla piastra.

CROSTATA CON MARRONATA DI CASTAGNE

Ingredienti:

250 g di farina
1 uovo
succo di ½ limone
100 g di burro d'alpeggio
100 g di zucchero (o zucchero di canna)
½ busta di lievito
1 pizzico di sale
marronata (crema di marroni)
latte

Preparazione:

Impastare la farina con l'uovo, il succo di mezzo limone, il burro fuso, lo zucchero ed un pizzico di sale. Aggiungere il lievito e stendere la pasta. Imburrare una teglia e cospargerla con pangrattato. Stendere l'impasto nella teglia asportando la pasta in eccesso. Stendere la marronata resa un po' più liquida con del latte. Con delle striscioline della pasta rimanente creare la graticola.
Infornare per mezz'ora a 200°.