



Società Agricola
il castagnaiò

I MARRONI
DELL'APPENNINO
MODENESE

*In collaborazione con chef Spyros
Primo Masterchef d'Italia*

Vi invitiamo a provare...



Il nostro progetto permette di gustare tutto l'anno le caldarroste come appena cotte.



Le nostre caldarroste sono cotte nel forno a legna, sbucciate, confezionate e sterilizzate in autoclave.

Ottime per uno snack o da utilizzare per sfiziosi piatti in cucina.

POTERI E BENEFICI DELLE CASTAGNE

Sazianti, ricche di fibre e minerali, grazie al loro elevato apporto calorico (circa 287 calorie per 100 grammi) sono utili in caso di anemia, stanchezza psicofisica. Anche in gravidanza, in virtù del loro apporto di acido folico prevengono malformazioni fetali.

La ricchezza di carboidrati complessi le rende simili per valore nutritivo ai cereali: sono una valida alternativa in caso di intolleranza e coprono completamente la parte glucidica del pasto. Le castagne riducono il colesterolo, riequilibrano la flora batterica. Tra le vitamine contenute nelle castagne troviamo: vitamina A, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina), B5, B6, B9 (acido folico), B12, C e D.

Tra gli aminoacidi presenti nelle castagne troviamo l'acido aspartico, l'acido glutamminico, arginina, serina e treonina. Le castagne contengono inoltre potassio (antisettico, rinforza muscoli e ghiandole), fosforo (calcificante, collabora alla formazione della cellula nervosa), zolfo (antisettico, disinfettante, contribuisce all'ossificazione, sodio (utile alla digestione e all'assimilazione), magnesio (coadiuva alla donazione dello scheletro e agisce come rigeneratore dei nervi), calcio (ossa, sangue, nervi), cloro (ossa, denti, tendini).

RISOTTO CON CALDARROSTE PERE E POLVERE DI PANCETTA CROCCANTE

Per 6 persone

Ingredienti:

500 g. Riso per risotti

1 lt di brodo di carne

250 g. Pancetta tagliata a fette

4 Pere

1 Bicchiere di prosecco

1 Cucchiaino di zucchero di canna integrale

1 Cipolla bianca

1 Limone

100 g. Burro

150 g. Parmigiano grattugiato

250 g. Caldarroste “Il Castagnaio”

Maggiorana fresca

PROCEDIMENTO:

Rivestire una teglia con la carta da forno e stendere sopra la pancetta, cuocere nel forno a 200 gradi finchè non diventa dorata. Tolta dal forno lasciare raffreddare e tritare nel robot da cucina. Pulire e tagliare a cubetti le pere, condire con il succo di limone. In una padella sciogliere una noce di burro, aggiungere lo zucchero, la cipolla tagliata e le pere, lasciare caramellizzare per 5 minuti, sfumare con il prosecco e spegnere il fuoco. In una pentola antiaderente tostare il riso, aggiungere un mestolo di brodo di carne e mescolare, continuare a cuocere aggiungendo piano piano il brodo e mescolando di continuo. Quando è pronto, unire le pere, le caldarroste tagliate grossolanamente, il burro e il parmigiano per mantecare. Servire caldo con la polvere di pancetta sopra e maggioranza fresca.

ANATRA CON RIPIENO DI CALDARROSTE E FRUTTA SECCA

Per 6 persone

Ingredienti:

*4 Petti di anatra
200 g. Fegato di vitello
100 g. Lardo di colonnata
50 g. Noci già sgusciate
50 g. Mandorle
150 g. Caldarroste “Il Castagnaiò”
8 Datteri
Olio extra vergine di oliva
Sale e Pepe
2 Uova
Salvia
Rosmarino
50 g. Pinoli
1 Cipolla
Vino bianco
1 Cucchiaino di burro*

PROCEDIMENTO:

Aprire a libro i petti di anatra, coprire con la pellicola alimentare e battere leggermente con un batticarne.

Tagliare a cubetti il fegato. Tagliare la cipolla a fette e farla appassire in un tegame con una noce di burro, aggiungere il fegato, sale, pepe, cuocere per 5 minuti e sfumare con il vino, lasciare evaporare e spegnere il fuoco.

Tritare la frutta secca e le caldarroste, unire nel tegame con il fegato e mescolare, aggiungere sale e pepe se necessario. Disporre il ripieno al centro dei petti, arrotolarli su se stessi e avvolgerli al lardo di colonnata, legarli con lo spago da cucina.

Rosolare bene l'anatra ambo le parti in un tegame con un filo di olio extra vergine di oliva, rosmarino e la salvia.

Sfumare con il vino bianco restante, lasciare evaporare e continuare a cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

Eliminare lo spago e tagliare a fette

Servire caldi accompagnati da un purè di patate.

VELLUTATA DI ZUCCA CON SALSICCIA E CALDARROSTE

Per 6 persone

Ingredienti:

1 Zucca mantovana

3 Salsicce

100 gr. Taleggio

1 Patata

1 Carota

1 Porro

1 Cipolla bianca

Prezzemolo

Timo

Olio extra vergine di oliva

Sale e Pepe

1 Bicchiere di vino bianco

250 gr. Caldarroste “Il Castagnaio”

PROCEDIMENTO:

Eliminare la buccia della zucca, i semi e tagliarla a pezzi piccoli. Tagliare la patata e la carota a cubetti precedentemente pulite, il porro a rondelle e la cipolla a julienne. In una pentola con un filo di olio d'oliva extravergine far appassire la cipolla con il porro, quando saranno morbide unire la zucca con la patata e la carota, continuare la cottura per altri 3 minuti circa ancora e sfumare con il vino bianco, lasciare evaporare e aggiungere 1 litro di acqua calda, sale, pepe e lasciare cuocere per almeno 30 minuti. Nel frattempo eliminare la pelle della salsiccia e tostarla in padella antiaderente con un goccio di olio di oliva extravergine. Sgranarla con una forchetta. Grattugiare grossolanamente il taleggio e tenerlo da parte. Quando la zucca sarà pronta frullare con un frullatore a immersione aggiungendo poco olio di oliva. Tritare prezzemolo e timo e unire nella vellutata di zucca ancora calda insieme al taleggio. Per ultimo scaldare una confezione di 250 gr. caldarroste "Il Castagnaio" nel microonde oppure in una pentola con acqua bollente. Servire calda posizionando la salsiccia al centro e le caldarroste sopra.

TIRAMISU' CON CALDARROSTE E CAMELLO SALATO

Per 6 persone

Ingredienti:

500 ml Panna fresca

120 g Zucchero

8 g Gelatina in fogli

2 Cucchiaini di fiocchi di sale maldon

500 g Mascarpone

200 g Zucchero

6 Tuorli

2 Tazzine di caffè

250 g Savoiardi

250 g Caldarroste "Il Castagnajo"

PROCEDIMENTO:

Mettere la gelatina in acqua fredda. In un tegame largo antiaderente ben caldo mettere lo zucchero e lasciarlo caramellizzare. Nel frattempo in un pentolino sciogliere il burro nella panna a fuoco basso e unire il sale, attenzione la panna non deve bollire ma deve essere calda. Quando lo zucchero avrà un colore ambrato versare poca alla volta la panna calda, spegnere il fuoco e mescolare. Quando sarà tiepido aggiungere la gelatina strizzata e frullare. Quando sarà freddo il caramello, mettere in frigorifero e lasciare riposare per 2 ore.

Montare i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto cremoso, unire il mascarpone e mescolare lentamente.

Sminuzzare le caldarroste al naturale “il castagnaio” con un coltello. Nei bicchieri da dolce mettere uno strato di mascarpone, posizionare sopra i savoiardi bagnati nel caffè, un strato di caldarroste sminuzzate, uno ancora di mascarpone e uno ancora di caldarroste. Coprire la superficie delle caldarroste con un caramello salato e tenere in frigo fino al momento di servire.

*Per scoprire nuove ricette visita il
nostro sito e seguici sulle nostre
pagine social*



w w w . i l c a s t a g n a i o . i t



@ i l c a s t a g n a i o



i l C a s t a g n a i o



i n f o @ i l c a s t a g n a i o . i t



Sede: VIA GIARDINI NORD N. 200/A
41026 PAVULLO NEL FRIGNANO
MODENA