



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Marmellata di Castagno

Kestane Marmeladi



1 kg. di castagni
4 bicchieri zucchero a polverato
2 bicchieri d'acqua
1 bustina di vaniglia
Metà succo di limone

- # Si riga le conchiglie di castagni con il coltello, poi si buttano nell'acqua calda. Dopo che morbidate bene si tolgono le conchiglie interne ed esterne.
- # I castagni sbucciati si mettono in una pentola e sopra si mette l'acqua che copra i castagni. Si cucinano fino a quando schiacciati.
- # Poi i castagni si fanno passare da robot oppure dalla macchina di purè.
- # Purè di castagno si mette di nuovo in un'altra pentola. Sopra si mettono lo zucchero e 2 bicchieri d'acqua. Poi si inserisce sul fuoco basso.
- # Si miscela per sempre e così cerca di avere liquame scuro, sopra si aggiunge succo di limone.
- # Dopo qualche minuto si toglie dal fuoco, s'aggiunge la vaniglia e si lascia a freddare nella pentola.
- # Si riempisce nei vasi.

Nota: Marmellata di castagno si saccarifica subito per questo si deve consumarsi presto.