



VECCHIARELLE

Le vecchiarelle derivano il nome dalla rugosità tipica delle castagne secche a partire dalle quali si preparano. Nate come castagne lessate da mangiare assieme al loro brodo, si usava mangiarle la sera della vigilia di Natale, quando sarebbe stato grave peccato mangiare la carne; adesso, nei ristoranti del territorio amiatino troviamo delle rivisitazioni in crema di ricotta, al rum, con panna cotta o al cioccolato.

INGREDIENTI: 3 – 4 etti di castagne secche e sale.

PROCEDIMENTO: Mettere a bagno in acqua calda le castagne secche sbucciate per togliere le eventuali pellicine. Far bollire con pochissimo sale fino a cottura; da mangiare assieme al brodo di cottura oppure accompagnate con una mousse di ricotta o da cioccolato fuso o panna cotta.



ABBINAMENTO VINO
MACCHIAIOLO DOC
Maremma Toscana
Rosso

Fonte ricetta

#Maremmans

