



Con l'arrivo dell'autunno tornano a deliziarci le castagne. Uno dei modi più ghiotti per gustarle, è preparare le caldarroste, cuocendole cioè lentamente sul fuoco all'interno di una padella bucherellata.

Preparare un bel cartoccio di caldarroste sembra un'operazione facilissima ma in realtà dietro ad una buona castagna arrostita c'è un mondo di piccoli segreti e di trucchi che non tutti conoscono e che fanno la differenza.

Mai, purtroppo, sul fornello di casa nostra potremo cucinare delle caldarroste buone come quelle del venditore all'angolo della via. Chi non dispone di un caminetto a legna o di brace, seguendo piccoli suggerimenti, può comunque ottenere ottime caldarroste.

Anzitutto dovrete procurarvi delle castagne più o meno della stessa dimensione e esaminarle per accertarvi che siano integre e senza alcuna macchia o buco, poi con un coltello affilato dovrete intaccarne la superficie praticando un taglio di circa 3-4 cm di lunghezza fino ad arrivare ben all'interno della castagna.

Per cuocere le castagne l'ideale è la padella bucherellata, però attenzione: se la userete sul fornello a gas rischierete di bruciare la parte esterna prima di aver cotto le castagne all'interno, quindi sarà meglio porre sotto alla padella uno spargifiamma, di quelli usati per non fare bruciare sul fondo creme e budini.

Mettete tutte le castagne nella padella e fatele arrostitire a fuoco dolce, girandole spesso per

cucinarle omogeneamente; a cottura avvenuta toglietele dalla padella e ponetele in un contenitore traspirante.

Un trucco per ottenere delle buone caldarroste è quello di bagnare un sacchetto di carta (quello del pane andrà bene) e di ricoprirci le castagne in cottura, facendo attenzione che non si asciughino, poichè brucerebbe. Durante la cottura, quindi, bagnatelo di frequente: questo permetterà alle caldarroste di cuocere mantenendo parte della loro umidità, e rimanendo così, più morbide.

Qualcuno usa bagnare le castagne con il vino qualche istante prima del termine della cottura, altri invece le salano leggermente. Quello che sicuramente andrebbe fatto, perché sia più facile sbuciarle, è avvolgerle ancora calde per qualche minuto in un canovaccio inumidito.

Provate e vedrete che la buccia verrà via con estrema facilità.

... e per far meglio valere il tuo diritto al libero lavoro intellettuale, aderisci e invita altri ad aderire al social network www.concorrenzaeavvocatura.ning.com e aderisci al gruppo aperto ["concorrenza eavvocatura" su facebook](#) (contano già centinaia di adesioni).

Unisciti ai tanti che rivendicano una vera libertà di lavoro intellettuale per gli outsiders e, finalmente, il superamento del corporativismo nelle professioni !