



Società Agricola
il castagnaiò

I MARRONI
DELL'APPENNINO
MODENESE

*In collaborazione con
IAL - Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni*



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 glutammico, 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).

L'INSALATA RUSSA NEL METATO

Ingredienti:

1 Cavolo colorato

1 Patata rossa

1 Rapa rossa

100 ml Maionese

Aneto (alcune foglie)

Tartufo nero (alcune scaglie)

100 g Caldarroste bollite "Il Castagnaio"

1 Carota

PROCEDIMENTO:

Sbollentare le verdure in macedonia e raffreddare rapidamente (acqua e ghiaccio sarebbe l'ideale).

Ricavare l'estratto di rapa rossa, pesare il quantitativo ottenuto e aggiungere il 3% di agar-agar.

Portare a bollore e raffreddare il tutto.

Emulsionare fino ad ottenere un gel fluido.

Assemblare il piatto alternando le verdure, le maionesi, la crema di caldarroste bollite e il gel di rapa rossa.

Servire con una grattata di tartufo

ZUCCA LIQUIDA, MARRONI BALSAMICI E FARRO SOFFIATO

Ingredienti:

100 g Caldarroste bollite “Il Castagnaio”

100 ml Aceto Balsamico IGP

50 g Farro

500 ml Brodo di cappone

500 g Zucca “Delica”

1 lt Olio semi di girasole alto oleico

PROCEDIMENTO:

Tagliare a cubetti la zucca, cospargere con zucchero e sale, cuocere a 120° gradi per un'ora.

Condizionare sotto vuoto le caldarroste “Il Castagnaio” assieme al balsamico e cuocere a 85° per 45 minuti.

Lessare il farro per un'ora in acqua aromatizzata, filtrare ed essiccare in essiccatore o in forno a 70° per quattro ore.

Friggere in olio di semi di girasole alto oleico fino a soffiatura e asciugare con carta assorbente.

Portare la zucca in una pentola con brodo di cappone ed emulsionare a fondo, quindi regolare di sale.

Tenere una buona densità e impiattare in piatto fondo.

Aggiungere il farro soffiato e completare con le caldarroste “Il Castagnaio” balsamiche.

RAVIOLO AL BRASATO IN SFOGLIA DI CACAO, GEL DI VIN BRULE' E VELLUTATA DI CASTAGNE

Ingredienti:

Per la sfoglia

150 g Tuorlo

150 g Semola

10 g Cacao

50 g Farina Tipo 000

100 ml Vin Brulè

300 g Carne stracotta o brasata (guancia o cappello del prete)

100 g Ricotta fresca

100 g Parmigiano grattugiato

100 g Caldarroste "Il Castagnaio"

200 g Latte

20 g Burro

PROCEDIMENTO:

Impastare secondo il metodo classico la pasta.

Ridurre il brulè ottenendo uno sciroppo fluido e lucido.

Macinare lo stracotto al tritacarne, aggiungere ricotta e Parmigiano. Confezionare i ravioli.

Riunire le caldarroste “Il Castagnaio” in una casseruola, sobbollire fino ad ottenere una struttura cedevole del prodotto.

Emulsionare e regolare di sale, setacciando se necessario.

Lessare i ravioli e saltarli con una noce di burro appena rappreso, nel frattempo nappare un piatto con la crema di caldarroste “Il Castagnaio”.

Posizionare i ravioli e completare con salvia fritta, gocce di brulè e qualche scaglia di tartufo nero se disponibile.

Il Castagnaio
I MARRONI
DELL'APPENNINO
MODENESE

FILETTO DI MAIALE FARCITO ALLE CALDARROSTE E COTECHINO CON FLAN DI CALDARROSTE

Ingredienti:

Per il Flan

200 g Patate bollite

200 g Besciamella di caldarroste “Il Castagnaiolo”

2 Tuorli

1 Uovo

Sale

20 g Parmigiano

1 Filetto di maiale

100 g Cotechino macinato

100 g Polpa di maiale

100 g Porcini trifolati

PROCEDIMENTO:

Riunire gli ingredienti per il flan in un cutter e realizzare il flan, quindi portare il composto in stampini oleati per poi cuocere a 95° vapore per 15 minuti.

Aprire a libro i filetti, aggiungere pochissimo sale e adagiare all'interno con un sac à poche la farcia. Badare i filetti con il prosciutto crudo di Modena.

Chiudere i filetti nella pellicola molto stretta e condizionare sottovuoto.

Cuocere a 65° per 2 ore nel roner o co sonda nel forno a 65° al cuore con una temperatura in camera di 120°.

Impiattare un trancio di filetto, affiancarlo con un flan e nappare con demi glacè.

*Società Agricola
il castagnaiolo
I MARRONI
DELL'APPENNINO
MODENESE*

***TORTELLI DI FROLLA DI CASTAGNE
RICOTTA DI MONTAGNA AL RHUM SALSA
DI CACHI VANIGLIA E ARANCIA***

Ingredienti:

250 g Farina macinata a pietra tipo "00"

220 g Farina di castagne bio

30 g Cacao amaro

150 g Zucchero di canna demerara

70 g Burro

120 g Uova

8 g Baking

100 g Ricotta di montagna

5 g Rhum

10 g Zucchero a velo

30 g Polvere di caldarroste "Il Castagnaio"

100 g Cachi vaniglia

100 g Arancia buccia edibile

1 l Olio di semi di girasole alto oleico

PROCEDIMENTO:

Con l'ausilio di una planetaria usando la foglia amalgamare il burro e lo zucchero, aggiungere le uova ed infine tutte le polveri setacciate. riposo in frigorifero per 12 ore.

Unire il rhum alla ricotta setacciata con lo zucchero a velo e disporre il tutto in un sac à poche pelare i cachi passarli al mixer aromatizzare con scorza di arancia e il succo.

Stendere la pasta ad uno spessore di 2 mm ricavare dei quadrati riempirli di ricotta al rhum e chiuderli a tortello con il buco.

Friggerli a 160°C in olio di semi di girasole alto oleico per 1 minuto, spolverarli di polvere di caldarroste "Il Castagnaiolo" passate al cutter e setacciate.

Disporre 4 tortelli e 4 caldarroste "Il Castagnaiolo" al naturale a persona in un piatto e guarnire con la salsa di cachi e arance.

*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



info@ilcastagnaiο.it



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