ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

Conoscendo i miei polli..
io: “oggi faccio una zuppa con le castagne, tu la mangi o ti preparo qualcos’altro?”
lui: “no, mangio il prosciutto…” *immaginavo*
E fu così che cucinai solo una porzione di zuppa!!!
io: “è quasi pronto, se vuoi mangiare con me preparati il prosciutto” perchè io se non mi ustiono il palato mangiando la zuppa.. beh.. che zuppa è?
lui: “ma io dicevo per farti arrabbiare, la zuppa la mangio”
0.0
ti meriteresti di rimanere senza cibo, io ho dovuto rinunciare a metà del mio pranzo per un simpaticissimo scherzo.. tanto che la sera dopo ho “dovuto” rifarla per tanto mi era piaciuta!!!
io: “ti piace?”
lui: “mmmhhh, GRAZIE MTC!!!”
e qui non si capiva proprio bene se fosse una così detta presa per i fondelli o se dicesse sul serio, ma alla fine ha preso in mano il piatto e lo ha letteralmente leccato, direi che un grazie MTC ci stà davvero!!!
Ora, qui lo so che faccio un pochino breccia nel cuore della mia signorina, appassionata di zuppe, ma ho pronta la giustificazione, già lo scorso anno avevo preparato un minestrone con le castagne e mi è rimasto un po’ nel cuore, quindi ho voluto bissare, più o meno, questa volta però le castagne sono più protagoniste.
Ho usato il lardo come grasso perchè dona un magnifico sapore, in particolare il mio era condito quindi nella zuppa ha sprigionato tutti i sapori delle varie spezie e del pepe, consiglio vivamente di non sostituirlo con altri grassi perché il sapore del piatto perderebbe di intensità!



ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

ingredienti per 2 persone300 g di castagne
300 g di patate
200 cipolla bianca
80 g di lardo condito
brodo di gallina*
salvia
per il brodo di gallina**
*600 g di gallina
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 crosta di Parmigiano

4 lt di acqua
sale

** la quantità di brodo che otterrete sarà superiore rispetto a quella che utilizzerete per la ricetta.

In una pentola da circa 6 litri mettete i pezzi di gallina, la carota pelata e lavata, il gambo di sedano lavato, la cipolla pelata e tagliata a metà e la crosta di Parmigiano, coprite con 4 litri di acqua, salate e fate cuocere a fuoco basso per circa 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il liquido filtrandolo attraverso un colino. Per sgrassarlo mettetelo in una ciotola, quando sarà freddo mettetelo in frigorifero e tutto il grasso venuto in superficie si rapprenderà rendendo facile la sua rimozione.



Pelate accuratamente le castagne crude eliminando tutta la pellicina, alcune tagliatele in quattro altre a metà altre lasciatele intere, io faccio in questo modo perchè i pezzi piccoli possano disfarsi e quindi donare un sapore omogeneo e cremoso, mentre gli altri pezzi rimarranno interi. Tritate il lardo e mettetelo in una casseruola, accendete il fuoco e fatelo sciogliere, nel frattempo sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e poi in fette spesse, unitele al lardo e fate rosolare. Sbucciate le papate, lavatele e tagliatele a cubetti non troppo piccoli, unitele alle cipolle e fate rosolare qualche minuto. Infine aggiungete le castagne e le foglie di salvia, coprite con il brodo caldo fino 3-4 centimetri sopra le verdure e fate cuocete 35/40 minuti.
La quantità di brodo dipende da quanto volete densa la zuppa e potete aggiungerlo durante la preparazione, l'importante è che sia caldo per non fermare la cottura.
A piacere condite con un filo d'olio e del Parmigiano reggiano.


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all’ MTC di novembre

