



La Muraca nasce nel 1983,

continuando l'attività commerciale delle castagne, intrapresa alcuni anni prima da Ferdinando Muraca, padre dei Fratelli. Costituita come società in nome collettivo, operante nel settore della lavorazione e trasformazione di frutti a guscio di tipo castagne, l'azienda è arrivata oggi ad essere operante anche nel settore della lavorazione e trasformazione di prodotti Ortofrutticoli. La superficie Aziendale è di circa 3000 mq e comprende 2 strutture, una adibita ad uffici e l'altra, più grande, suddivisa in due piani, destinati alle specifiche lavorazioni, unite fra loro da un ampio parcheggio.

Nel piano inferiore avviene la lavorazione delle castagne, con attrezzature moderne e all'avanguardia, tra cui: Impianti di Sterilizzazione, Nastri di Scelta, Confezionatrice, Spaziatrici, Calibratrici, Essiccatoi, Mulino, Celle Frigo e Selezionatrice Ottica.

Nel piano superiore, invece, adibito alla lavorazione dei prodotti ortofruitticoli, troviamo: una Sala di lavorazione e produzione e Magazzini di Ricezione e Stoccaggio Merce. La sala lavorazione e produzione comprende: Linea di Prelavaggio-Lavaggio-Cernita, Taglierine, Linea di Lavaggio e Dissalazione, Capsulatrice/Colmatrice, Lavatrice/Spaziatrici per peperoni, Cubettatrici, Forno di Cottura e Grigliatura, Tunnel di Pastorizzazione, Macchina Etichettatrice e Pallettizzatore.

A fianco questa sala vi è inoltre anche un laboratorio analisi. L'Azienda Muraca, ha una lavorazione annua di Castagne, pari a 2.000 tonnellate circa, partendo da un prodotto grezzo fino a proporre sul mercato una vasta gamma dei suoi derivati, per i prodotti ortofruitticoli invece, arriva a lavorare circa 600 tonnellate di questi prodotti (melanzane, peperoni, zucchine, pomodori, ecc.). Le nostre produzioni si differenziano per la qualità, il controllo e la scelta accurata delle materie prime, per le confezioni e per il giusto rapporto qualità-prezzo.

Grazie a queste caratteristiche, che hanno incrementato la richiesta dei nostri prodotti, la nostra vendita da un mercato nazionale, si è inserita e oggi è parte attiva, anche di un vasto mercato internazionale, adeguando la propria produzione alle norme sanitarie dei paesi di esportazione.

Esportiamo infatti, in USA, Canada, Australia, Giappone, Venezuela, Paesi CEE, tra cui: Francia, Inghilterra, Belgio, Olanda ecc. L'Azienda, ha sede a Cicala, in località Pietro Gualtieri, in un'area a ridosso del paese, circondata dal verde di secolari castagni, in una natura incontaminata. E' facilmente raggiungibile da nord percorrendo l' A3 SA-RC, uscita Altilia Grimaldi, Colosimi,

Bianchi, Carlopoli, Cicala, per un totale di 35 Km. Da Sud, ancora l' A3 SA-RC, uscita Lamezia Terme, SS 280 "Dei Due Mari" direzione Catanzaro, uscita Marcellinara, Tiriolo, San Pietro Apostolo, Cicala, percorso pari a 40 Km. Dista inoltre 50 Km dall'Aeroporto Internazionale di Lamezia Terme e 90 Km dal Porto Commerciale di Gioia Tauro.

La F.lli Muraca è un'azienda proiettata verso il futuro, con obiettivi di espansione e di incremento di manodopera, per contribuire anche e con orgoglio, allo sviluppo del territorio e di questo "SUD", che troppo spesso, viene facilmente penalizzato, ma che è ricco di grandi risorse.

The Muraca was born in 1983,

continuing the commercial activity of the chestnuts undertaken years before by Ferdinando Muraca, father of the Muraca Bros. Founded as a joint company working in the trade of the manufacturing and transformation of shelled fruit such as the chestnuts type, the company today has reached to work also in the trade of processing and transformation of fruit and vegetable products.

The company area is 3000 square metres wide and consists of two structures, one used for office space and the bigger one is subdivided in two floors destined for the use of specific processing; it is also united in between with a large parking area. On the ground floor, takes place the work processing of the chestnuts with modern equipment and advanced technology, such as: sterilization plant, selected conveyor belt, packing, mechanical brusher, calibres, dryers, mill, refrigerator cells and optical selection device.

On the top floor instead it is used for the work processing of fruits and vegetable products, we can find: a hall for the Work and Production, a warehouse warehouse for the reception and storage of the goods. The Work and Production hall consists of a line for the pre-wash, wash selection, a line for the Wash and Desalination Washer and mechanical Brusher for peppers, Cooking Oven, Grill, Cutters, Cubecutters, Metal Cap Sealers/Fillers, Pasteurization Tunnel, Label Machine and Machine Sealer. Beside this hall, there is also a laboratory for analysis.

The Muraca Company has a yearly manufacturing of chestnuts equal to about 2000 tons, starting from a raw product up to proposing on the market a vast range of by-products, instead for fruit and vegetable products, they reach to work about 600 tons of these products (eggplants, peppers, zucchini, tomatoes, etc.). Our productions can be distinguished from the quality control and careful and thorough choice of the raw materials, for the packing, and for the fair deal of quality and price.

Thanks to these characteristics, that have increased the requests for our products, our sales on the national market give it has also entered today and actively present also in the international market, adapting our own productions to the health regulations and rules of countries in exportation. In fact, we export in the Usa, Canada, Australia, Japan, Venezuela, EEC countries, such as: France, England, Belgium, Holland ect.

The company has its head office in Cicala, in locality Pietrogualtieri, an area close behind the town, surrounded by green and old chestnut trees in a nature uncenturies-uncontaminated. It can be easily reached by North travelling on the highway Colosimi, Bianchi, Carlopoli, Cicala, a route of 35 Km. From the South, again the highway A3 SA-RC, exit Lamezia Terme, SS 280 "Dei Due Mari", direction Catanzaro, exit Marcellinara, Tiriolo, San Pietro Apostolo, Cicala, a route of 40 Km. It is 50 Km. far away from the Lamezia Terme Int. Airport and 90 Km. from the Commercial Port/Harbour of Gioia Tauro. The F.lli. Muraca is a company looking forward and projecting towards the future with aim in expansion and to increase in labour to contribute also with pride, to the developments of the territory and for the "South" which is often easily penalized, but that it is rich of great resources.





Storia della Castagna

La Castagna, dolce frutto autunnale e simbolo per eccellenza di questa stagione, fu definita dal famoso poeta Giovanni Pascoli: "l'Italico Albero del Pane", infatti questo frutto è stato per anni uno degli elementi principali nell'alimentazione delle popolazioni collinari e montane.

Anche nel nostro piccolo paese, dove la presenza di alberi di castagne è molto elevata, negli anni passati i nostri avi avevano soprannominato la castagna, con il nome di "Pane e Mienzu Cielu", per definire questo frutto, che sospeso sui rami dell'albero, sembra collocato in mezzo fra il cielo e la terra. Le origini sul nome della castagna, non sono molto chiare, alcuni lo attribuiscono al nome della città di "Kastania", in Tessaglia, altri a "Kastanis", città di Panto nella Turchia Asiatica, dove secondo Plinio, erano presenti immensi boschi di castagno.

Ogni albero può raggiungere dimensioni colossali un esempio per tutti è "L'albero dei 100 cavalli" in Sicilia, vicino l'Etna dove secondo un'antica leggenda medievale, per le enormi dimensioni, sotto i suoi rami, potevano trovar riparo fino a 100 cavalieri.

Si dice ancora che nel 1872 le misure di quest' albero corrispondevano a 56m di diametro e ben 20m di altezza e alla fine del XVIII secolo gli si contavano più di 3000 anni di età.

Il Castagno appartiene alla famiglia delle Fagacee, è una pianta monoica, vale a dire che sullo stesso albero si formano sia fiori maschili che femminili, predilige un clima mite e terreni ricchi di silicio. L'Italia, prima fra le nazioni europee per la presenza di alberi di castagno nel suo territorio, ha circa 800.000 ettari di terreno, coperti a castagneto, più del 15% della superficie boschiva, distribuiti principalmente fra la Toscana, il Piemonte, la Calabria e la Liguria.

La Castagna è un alimento fortemente nutritivo, è ricca di vitamina C, B1, B2, PP, Sali minerali quali: Potassio, Fosforo, Zolfo, Magnesio, Cloro, Calcio, Ferro, Sodio.

Ha un valore calorico di 200 Kcal per 100 g di Castagne Fresche, se Secche, le calorie aumentano a 370 per 100 g, come maggiore è la presenza di Sali Minerali e Vitamine, tranne la Vitamina C che va persa durante l'essiccazione. La Castagna quindi ha proprietà energetiche, rimineralizzanti, toniche, antianemiche, antisettiche, antireumatiche e soprattutto è di facile digestione. In cucina oggi, la Castagna, è usata per la realizzazione di gustosi piatti e nelle ricette di alcuni dolci la sua farina ne diventa l'ingrediente principale.

The Chestnut, a sweet autumn

fruit, is a symbol of excellence of this season, it was defined by the famous poet, Giovanni Pascoli, as the "italic tree of the bread", in fact this fruit has been for years one of the principle elements in the nourishment of the people who live on the hills and mountains, and also in our small town, where there is a high presence of Chestnut trees, in the past years our ancestors had nicknamed the Chestnut with the name of "bread among the sky", to describe this fruit, that hangs on the tree branches, it seems to have been placed in between the sky and the earth. The origins of the name given to the Chestnut are not very clear, some claim the name to the city of "Kastania" in Tessaglia, others attribute it to "Kastanis" city of Panto in the Asiatic Turkey, where according to Plinio there were present immense woods of Chestnuts.

Every tree can reach enormous dimensions, an example above all is the "tree of 100 horses" in Sicily, near Etna, according to an antique mediaeval legend, this tree, for its huge dimensions, 100 horsemen could have found shelter under its branches. The saying continues that in 1872 the measurements of this tree corresponded to 56 meters in diameter, 20 meters in height and at the end of the 18th century it was counted to be over 3000 years old. The Chestnut belongs to the Fagacee (category "Fagali" arboreous trees, wood), it is a monoecious plant which means that on the same tree, we see form both male and female flowers, it prefers a mild climate and a land rich in silica.

Italy, is the first among the european nations for the presence of Chestnut trees in the territory, it has 800,000 acres of land covered with Chestnut groves, more than 15% of the wooded area is distributed mainly among Tuscany, Piedmont, Calabria and Liguria.

The Chestnut is a strongly nutritious food, rich containing in vitamins C, B1, B2, PP, mineral salts, such as potassium, phosphorous, sulphur, magnesium, chlorine, calcium, iron and sodium. It has a value of 200kcal. calories per 100 grams of fresh Chestnuts, if they are dried the calories increase to 370kcal. for 100 grams of Chestnuts as well as its value is greater in the presence of mineral salts and vitamins, except for vitamin C which gets lost during the desiccation process of the Chestnut. So the Chestnut properties are energetic, mineral, tonic, anti-anemic, anti-rheumatic and above all it is of easy digestion. In the kitchen today, the Chestnut is used to create tasty dishes and in some recipes of sweets, the chestnut flour has become the main ingredient for these recipes.





Castagne fresche

Tenete presente che quasi tutte le ricette con le Castagne Fresche possono essere fatte anche con le Castagne Secche previo ammorbidimento in acqua fresca per 12 ore.

La Crema di Castagne

Ingredienti: Castagne fresche - acqua - uova - latte - sale - zucchero - burro.

Togliete alle Castagne prima della cottura la prima buccia. Lessatele in acqua poco salata.

Togliete la seconda buccia e mettetele in una pentola, dove dovranno cuocere per 20 min. completamente coperte d'acqua. Riducetele a poltiglia con il passatutto, rimettetete in una pentola, aggiungete latte, sale, zucchero a piacere e lasciate terminare la cottura fino ad ottenere una crema consistente come il semolino. Prima di servirla aggiungete del burro fresco e due tuorli sbattuti.

La minestra di castagne latte e riso

Ingredienti: 200 gr castagne fresche - 150 gr di riso - 1/2 litro di latte - 25 gr di burro - sale.

Togliete alle castagne la prima buccia, immergetele in acqua calda per pochi minuti, potrete così togliere la seconda buccia. Mettetele in una pentola con circa 2 litri di acqua, salatele e fatele cuocere a fuoco medio per circa 3 ore; aggiungete il riso e a metà cottura, aggiungete il latte e il burro. La minestra deve essere molto densa.

Il pollo ripieno di castagne

Ingredienti: 1 pollo - 300 gr di castagne - 20 olive verdi - 100 gr di lardo - 5 salsicce - farina.

Preparate il pollo per la cottura. Incidete le castagne, fatele arrostitire al forno e sbucciatele. Spellate le salsiccie e mescolate assieme a castagne, olive snocciolate e 50 gr di lardo, chiudete l'apertura con del filo da

Fresh chestnuts

Keep in mind that almost all recipes calling for fresh chestnuts may also be prepared with dried chestnuts, after they have been soaked in cool water for 12 hours.

Chestnuts cream

Ingredients: Fresh chestnuts - water - milk - eggs - salt - butter - sugar.

Remove outer shell and boil chestnuts in lightly salted water. Remove inner skin and place chestnuts in a pot; cover them completely with water and boil for 20 minutes. Reduce them in a mush with blender and return them to the pot, adding milk, salt and sugar to taste and continue cooking until obtaining a cream of the consistency of semolina. Before serving, add fresh butter and two beaten egg yolks.

Chestnuts soup with milk and rice

Ingredients: 200 gr of chestnuts - 150 gr of rice - 25 gr of butter - 1/2 litre of milk - salt.

Remove outer shell and cover in hot water for a few minute, then peel off inner skin. Cook over medium heat for about 3 hours in about 2 litres of water. Salt and add rice. After about an hour and a half, add milk and butter. The soup should be very thick.

Chicken with chestnuts stuffing

Ingredients: 1 chicken 300 gr of chestnuts - 20 green olives - 100 gr of Lard - 5 sausages - flour.

Prepare chicken for cooking. Cut slits in chestnuts, roast them in oven and remove shell and skins. Peel sausages and combine with chestnuts, pitted, olives and 50 grams of lard. Mash the mixture. This will be the stuffing. Brush remaining lard over chicken, close opening with string and roast in oven for about 1 hours and 20 minutes. Serve roasted chestnuts on the side.

Roasted or grilled chestnuts

Ingredients: Chestnuts.

Select small chestnuts, cut a slit in the shell and pour into a rated cast iron pan. Cook on high, turning over from time to time.





cucina e cuocetelo al forno per 1 ora e 20 min. circa. Servite il pollo con contorno di castagne arrostate.

Caldarroste o castagne arrostate

Ingredienti: Castagne fresche.

Scegliete delle castagne piccole, incidete la buccia e versatele in una padella di ferro bucherellata, cuocetele su fiamma viva girandole di tanto in tanto.

Castagne bollite o passato di castagne

Ingredienti: Castagne fresche.

Cuocete le castagne con tutta la buccia in acqua leggermente salata. Una volta cotte possono essere così consumate, oppure sbucciate e passate al passatutto, così si ottiene il "Passato di Castagne", base di tante ricette.

Castagne stufate

Ingredienti: Castagne fresche - brodo di carne - burro.

Mettete le castagne in una padella imburrata. Copritele con brodo di carne, lasciate cuocere senza rimuoverle.

Passato di castagne al latte

Ingredienti: Passato di castagne - sale - latte - finocchio - pepe.

Condire con pepe, sale e finocchio un passato di castagne. Diluirlo con latte caldo come desiderato.

Castagne e porri

Ingredienti: 1 Kg di castagne - 1 noce di burro - 6 porri - acqua.

Sbucciate le castagne di prima e seconda buccia. Ponetele in una pentola ricoperta di acqua e aggiungete i porri tagliati fini. Lasciate cuocere per circa 1 ora. Servite caldo con una noce di burro.

Castagne al lardo

Ingredienti: Castagne - alloro - 100 gr di lardo - brodo - pepe - zucchero - sale.

Aggiungere a 100 gr. di lardo tagliato e soffritto, delle castagne sbucciate, sale, pepe, alloro. Ricoprite con brodo e lasciate cuocere per 30 minuti; al termine aggiungete un pizzico di zucchero.

Boiled or mashed chestnuts

Ingredienti: Chestnuts.

Boil chestnuts with entire shell in lightly salted water.

Once cooked, they are ready to be eaten, or you can peel and blend them, obtaining the "mashed chestnuts" which are the base of so many recipes.

Chestnuts stew

Ingredienti: Chestnuts - beef broth - butter.

Place shelled, peeled chestnuts into a buttered pan.

Cover with beef broth, let them cook without removing them.

Mashed chestnuts with milk

Ingredienti: Mashed chestnuts - milk - salt - fennel - pepper.

Season mashed chestnuts with pepper, salt and fennel. Dilute with hot milk as desired.

Chestnuts with Leeks

Ingredienti: 1 Kg of chestnuts - 1 pat of Butter - 6 leeks - water.

Remove shells and inner skins. Place chestnuts in a covered pot of water and add finely sliced leeks.

Cook for about 1 hour. Serve hot with a pat of butter.

Chestnuts with lard

Ingredienti: chestnuts - laurel - 100 gr of lard - broth - pepper - sugar - salt.

Combine peeled, chestnuts with 100 gr of chopped and brown lard, salt, pepper and laurel. Cover with broth and simmer for about 30 minutes; then add a pinch of sugar.





Coniglio alle Castagne

Ingredienti: 1 coniglio - cipolla - 200 gr di Salsiccia - cuore e rognoni del coniglio - mollica di pane bagnata in 1 bicchiere di vino bianco - olio d'oliva - sale - aglio - pepe - burro - prezzemolo.

Aggiungere a 200 gr di salsiccia, un pugno di mollica di pane bagnata in olio d'oliva, prezzemolo, aglio schiacciato, cipolla, il cuore e i rognoni del coniglio, tritati finemente, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe. Con questo impasto riempire il coniglio e ricucirlo. Dorare il coniglio con burro e una cipolla tritata poi a fuoco lento cuocere per 1 ora.

Cuocere a parte le castagne in acqua salata. Sbucciarle e aggiungerle al coniglio 15 minuti prima della fine cottura.

Tacchino alle Castagne

Ingredienti: 1 tacchino - 2 tuorli d'uovo - 500 gr di carne di vitello - 500 gr di castagne cotte sbucciate - 100 gr di mollica di pane bagnata con latte - sale - 500 gr di salsiccia - pepe - 2 bicchierini di brandy - olio d'oliva.

Tritate 500 gr di carne di vitello con 500 gr di salsiccia, salare, pepare e aggiungere due tuorli d'uovo con 100 gr di mollica di pane bagnata con latte. Mescolate il tutto con due bicchierini di brandy e 500 gr di castagne cotte e sbucciate. Riempire il tacchino con l'impasto e cucire. Passare il tacchino pepato e salato in forno a 200° C dentro una teglia unta di olio e ogni 10 minuti irrorare la carne con il sugo di cottura.

Castagne a purea

Ingredienti: 500 gr di castagne - zucchero - latte - 50 gr di burro - sale.

Sbucciate le castagne dalla prima buccia, mettetele a bollire e togliete la seconda buccia. Rimettetetele a cuocere in una pentola con poco latte e schiacciate le castagne con un cucchiaino di legno mescolando fino ad avere una purea omogenea. Condite con il sale, un pò di zucchero e il burro. E' ottima come contorno per le carni.

Rabbit with Chestnuts

Ingredients: 1 rabbit - onion - 200 gr of sausage - heart and kidneys of rabbit - breadcrumbs soaked in - 1 cup of white wine - olive oil - salt - garlic - pepper - butter - parsley.

Combine 200 grams of sausage, a handful of breadcrumbs soaked in olive oil, parsley, crushed garlic, an onion, heart and kidneys of rabbit finely sliced, a cup of white wine, salt and pepper. Stuff the rabbit with the mixture and sew it. Brown the rabbit with butter and a grated onion, then cook it to slow fire for 1 our. Boil chestnuts separately in salted water. Peel and add to rabbit 15 minutes before the end of the cooking.

Turkey with Chestnuts

Ingredients: 1 turkey - 2 egg yolks - 500 gr of sliced Veal - 500 gr of peeled and cooked chestnuts - 100 gr of breadcrumbs soaked in milk - salt - 500 gr of sausage - pepper - 2 drams of brandy - olive oil.

Combine 500 grams of sliced veal and 500 grams of sliced sausage, season with salt and pepper and add two egg yolks and 100 grams of breadcrumbs soaked in milk. Mix with 2 drams of brandy and 500 grams of peeled, cooked chestnuts. Stuff turkey with this mixture and sew it, place the turkey, seasoned with salt and pepper in a pan greasy with olive oil and bake at 200°C, bath every 10 minutes with cooking juice.

Chestnuts Puree

Ingredients: 500 gr of chestnuts - sugar - milk salt - 50 gr of Butter. Shell chestnuts, boil and remove inner skin. Cook with a little milk and mash chestnuts with a wooden spoon until you have a uniform mixture. Season with salt, a little sugar and butter. It is also an excellent accompaniment to meat dishes.

Chestnuts preserves

Ingredients: fresh chestnuts - vanilla - sugar - rum - water. Shell and skin chestnuts, boil and blend them. Put to the heat in a pot a little of water and 600 grams of sugar for every kilo of chestnuts. Add a little of vanilla and chestnuts mashed to the syrup obtained and cook over a low heat, stirring continuously. Remove from heat as soon as it is amalgamate. Add a dram of rum if you wish and put in jars.





Marmellata di castagne

Ingredienti: Castagne fresche - vaniglia - zucchero - rhum - acqua.
Sbucciare le castagne, cuocerle e passarle al passatutto. Mettere al fuoco in una pentola poca acqua e 600 gr di zucchero per ogni Kg di castagne. Allo sciroppo ottenuto aggiungere un pò di vaniglia, il passato di castagne e cuocere a fuoco lento, rimstando il tutto continuamente. Togliere dal fuoco appena si presenta ben amalgamato. Si può aggiungere un bicchierino di rhum e invasare.

Gelato di castagne

Ingredienti: 300 gr di Passato di castagne - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1/2 litro di Latte - 5 Tuorli d'uovo - 200 g di zucchero.

Scaldare 1/2 litro di latte con una bustina di zucchero vanigliato. Frustare bene 5 tuorli d'uovo con 200 gr di zucchero, aggiungere il latte mescolando. Fare addensare la crema a fuoco lento. Dopo raffreddato unire 300 gr di passato di castagne. Mescolare e versare il tutto in gelatiera.

Budino di castagne

Ingredienti: 500 gr di Castagne - 3 Uova - 1 bicchiere di Latte - 50 gr di Cioccolato - 10 gr di Zucchero in polvere - 50 gr di burro - sale - 1 bicchierino di rhum.

Cuocere le castagne in acqua salata, sbuciarle e passarle al passatutto. Aggiungere alla purea ottenuta lo zucchero, il rhum, il cioccolato, il latte, il burro, i tuorli d'uovo ed infine le chiare montate a neve. Porre il tutto in uno stampo imburato ed infarinato. Cuocere in forno a temperatura media per circa 20 minuti.

Torta di castagne

Ingredienti: Passato di castagne - un pò di vaniglia - 100 gr di Burro - 50 gr di cioccolato grattugiato - 100 gr di Zucchero - 1 bicchierino di rhum.

Ad un passato ottenuto con 1 Kg di Castagne aggiungere 100 gr di burro, 50 gr di cioccolato grattugiato 100 gr di zucchero, un bichierino di rhum, e un pò di vaniglia. Mescolate il tutto e versate in uno stampo. Mettere in frigo per una giornata. Servite la torta decorando con la panna.

Chestnuts ice cream

Ingredients: 300 gr of Mashed Chestnuts - 1 packet vanilla sugar - 1/2 litre of Milk - 5 Egg Yolks - 200 gr of Sugar.

Heat 1/2 litre of milk with a packet of vanilla sugar.

Beat 5 eggs yolks thoroughly with 200 grams of sugar, stir in milk. Thicken cream over a low heat.

After cooled, add 300 grams of mashed chestnuts.

Mix and pour into ice-cream machine.

Chestnuts Pudding

Ingredients: 500 gr of chestnuts - 1 cup of milk - 10 gr of sugar - 50 gr of butter - 1 dram of rhum - 3 eggs - 50 gr of powered - chocolate - salt.

Boil chestnuts in salted water, shell skin and blend them. Combine sugar, rum, chocolate, milk, butter, egg yolks and beaten egg whites with chestnuts puree.

Pour into mould greased with butter and dusted with flour. Bake at medium heat for about 20 minutes.

Chestnuts Cake

Ingredients: Mashed Chestnuts - 100 gr of Butter - 100 gr of Sugar - 1 dram of Rhum - Vanilla - 50 gr of Grated - Chocolate.

Add 100 grams of butter, 50 grams of grated chocolate, 100 grams of sugar, a dram of rhum and little vanilla to 1 kilo of powered chestnuts.

Mix and pour it into a mould. Put in fridge for a day. Serve the chestnuts cake decorating with cream.





Filettuccio di maiale alle castagne con bacche di ginepro e crostoni di pane di mais ai funghi porcini trifolati

Ingredienti per 4 persone: 2 filetti di maiale di circa 400 gr cadauno - 100 g di lardo listellato - 190 g di olio extravergine di oliva - 30 gr di farina bianca - 100 gr di castagne bianche - 250 di vino rosso corposo - 30 gr di foglie di alloro - 20 gr di bacche di ginepro

Per i crostoni: 4 fette di pane di mais di circa 50 gr cadauna - funghi porcini - olio extravergine di oliva - 1 spicchio d'aglio - prezzemolo - sale e pepe.

Per i crostoni: abbrustolire su una piastra le fette di pane, pulire i funghi con un canovaccio, tagliarli e porli in una padella con l'olio e l'aglio, salare, pepare e far cuocere per circa 10 minuti. A fine cottura aggiungere prezzemolo fresco tritato. Quindi servire i funghi sulle fette di pane abbrustolite sulla piastra e decorare con prezzemolo fresco.

Per il filettuccio: mettere l'olio e il lardo in una pentola bassa di tipo brasiera, rosolare i filetti di maiale, salare, aggiungere le bacche di ginepro e bagnare con il vino finché quest'ultimo non sarà evaporato. Aggiungere la farina passata al setaccio e mescolare affinché non si creino dei grumi, aggiungere le castagne precedentemente cotte nell'acqua con delle foglie di alloro e lasciare cuocere il tutto per 45 minuti. Se necessario, allungare il fondo di cottura con acqua calda. Servire e decorare il piatto con foglie di alloro

(Ricetta dello Chef Delfino Maruca)

Monte bianco

Ingredienti (4 persone): 600 gr di castagne - 50 gr di zucchero - 20 gr di burro - un tuorlo d'uovo - 50 gr di zucchero a velo - 1 bastoncino di vaniglia - 2 decilitri di panna - latte.

Con un coltello incidete a croce le castagne e lessatele in acqua calda per 10 minuti. Scolatene un po' alla volta e privatele della buccia e della pellicina. Mettetele in una casseruola, copritele di latte, aggiungete la vaniglia e 50 gr di zucchero. Cuocete a fuoco moderato per circa ¾ d'ora. Passate le castagne con un passaverdura e in una terrina aggiungetevi un po' di latte in modo da ottenere una crema morbida, ma consistente. Unite il tuorlo e il burro lavorato a crema. Mettete il composto su un piatto formando una montagna. Montate la panna con lo zucchero a velo e distribuitela sul dolce che terrete in frigo fino al momento di servire.

Pork fillet with chestnuts, juniper berries and slices of corn bread, lightly toasted with truffled mushrooms.

Ingredients for 4 serves: 2 pork fillets, about 400 gr each - 100 gr. of bacon on strip - 190 gr extra virgin olive oil - 30 gr white flour - 100 gr white chestnuts - 250 dl full-bodied red wine - 30 gr bay leaves - 20 gr Juniper berries.

For toasted slices: on a hot plate roast slices of bread, clean the mushrooms with a dishcloth and cut them. After, pour mushrooms in a frying pan with oil and garlic. Add salt and cook for about 10 minutes. After cooking add fresh grated parsley. At this point serve the mushrooms on the slices of bread decorating with fresh parsley.

For the pork fillets: put oil and lard in a low pot of type as a pan to roasting, brown the pork tenderloin, add salt, juniper berries and sprinkle with the wine until it will not be evaporated. Add the sieved flour and mix so that it does not create the lumps, add the previously cooked chestnuts in water with bay leaves and leave all to cook for 45 minutes. If necessary, add hot water. Serve the dish and decorate with leaves of the laurel.

Monte Bianco (Fresh Chestnut)

Ingredients (4 serves): 600 gr of chestnuts - 50 gr sugar - 20 gr butter - an egg yolk - 50 gr of icing sugar - 1 stick of vanilla - 2 dl. cream - milk.

Affect with a knife a cross chestnuts and cook in hot water for 10 minutes. Strain a little at a time and deprive of the peel and the skin. Put in a saucepan, cover with milk, add vanilla and 50 gr of sugar. Cook on a moderate flame for about ¾ of an hour. Purée chestnuts and put in a bowl, add a little milk so as to have a smooth cream, but consistent. Add the egg yolk and the butter worked at cream. Put the mixture on a plate, forming a mountain.

Whip the cream with the icing sugar and distribute on the cake that will keep in the refrigerator until serving.



Castagne secche

Tenere presente che quasi tutte le ricette con le castagne fresche possono essere fatte anche con le castagne secche, previo ammorbidente in acqua fresca per 12 ore.

Castagne secche al riso

Ingredienti: 500 gr di castagne - riso - prezzemolo - cipolla - olio d'oliva - acqua - sale.

Ammollare per 30 minuti 500 gr di castagne secche, metterle in una pentola con 2 litri d'acqua, sale e 3 cucchiaini di olio d'oliva. Cuocere per 2 ore e unire 1 Kg di riso.

Quando quest'ultimo è quasi cotto, aggiungere un soffritto preparato a parte con olio, cipolla e prezzemolo tritati. Finire di cuocere e servire caldo.

Castagne secche al latte

Ingredienti: 500 gr di castagne - 100 gr di zucchero - 1/2 litro di latte - un bicchierino di vino rosso.

Mettere le castagne in acqua fredda la sera prima.

Al mattino toglierle e metterle in una pentola ricoperta di acqua. Far cuocere a fuoco vivo aggiungendo il vino e lo zucchero, addensando il tutto. Servire con il latte freddo.

Dolce freddo di castagne

Ingredienti: 500 gr di castagne - 150 gr di burro - 15 amaretti - 150 gr di zucchero a velo - 50 gr di cacao - 1 bicchiere di rhum - sale q.b.

Tenere le castagne in acqua fredda per 12 ore, cuocerle in acqua salata e passarle al passatutto. Unire il cacao, lo zucchero, il burro e un pò di rhum. Mescolare e dividere il composto in due parti. Porre in uno stampo una parte di castagne cospargendola di amaretti sbriciolati e bagnati con un pò di rhum. Coprire con un'altra parte di castagne. Ripetere l'operazione degli amaretti sbriciolati con il rhum rimasto e coprire con l'ultimo strato di castagne.

Lasciare in frigo per qualche ora prima di servire. Spolverizzare con cacao.

Castagne secche al riso

Ingredienti: Castagne - acqua - latte - riso - sale - alloro.

Dopo aver messo in acqua fredda le castagne per 12 ore, metterle in una pentola ricoperte con metà acqua e metà latte,

Dried chestnuts

Keep in mind that almost all recipes with fresh chestnuts can be made with dried chestnuts after that they have been soaked in cool water for 12 hour.

Dried Chestnuts with Rice

Ingredients: 500 gr of chestnuts - salt - olive oil - rice - water - onion - parsley.

Soak 500 gr dried chestnuts for 30 minutes, place in pot with 2 litres of water, salt and three tablespoons of olive oil. Cook for 2 hour and add 1 kg of rice.

When rice almost done, add a mirepoix prepared with oil, sliced onion and chopped parsley. Finish cooking and serve hot.

Dried Chestnuts with Milk

Ingredients: 500 gr of chestnuts - 100 gr of sugar - 1 cup red wine - 1/2 litre of milk.

Place chestnuts in cold water the night before.

In the morning, drain them, place them in a pot of water and cover. Boil over a high heat, thickening the mixture with wine and sugar, serve with cold milk.

Cold Chestnuts Dessert

Ingredients: 500 of chestnuts - 150 of butter - 150 of powdered sugar - 1 cup of rhum - 50 gr of cacao - 15 macaroons - salt.

Soak chestnuts in cold water for 12 hours, boil in salted water and blend them. Add cocoa, sugar, butter and little rhum. Mix and separate mixture into 2 parts. Place part of the chestnuts mixture into a mold, sprinkling with crumble macaroons soaked in little rhum. Cover with another part of the mixture. Repeat operation with macaroons soaked in remaining rhum and cover with final layer of chestnuts mixture.

Refrigerate of several hours before serving. Dust with cocoa.

Dried Chestnuts with Rice

Ingredients: Chestnuts - water - milk - salt - rice - laurel.

After soaking chestnuts in cold water for 12 hours, cover with a half-water, half-milk, add 2 bay leaves and salt to taste. Simmer until chestnuts come apart, add a handful of rice and mix. Finish



aggiungete 2 foglie di alloro e sale q.b. Fate cuocere il tutto lentamente fino al disfacimento delle castagne, aggiungete un pugno di riso e mescolate, aggiungendo acqua o latte ultimate la cottura. Si può servire calda con aggiunta di panna fresca o fredda con aggiunta di latte caldo.

Minestra castagne secche

Ingredienti: Castagne - panna o miele - acqua - salvia.
Fate ammorbidire per qualche ora le castagne secche. Fatele cuocere ricoperte di acqua con sale e salvia fino al consumo totale dell'acqua. Consumate con aggiunta di panna liquida o latte con miele.

Purea di castagne secche e fagioli

Ingredienti: 250 gr di castagne - 250 gr di fagioli - cipolla - burro - brodo - salvia - sale.
Ammorbidite le castagne in acqua con poco sale e 2 foglie di salvia per 12 ore e cuocetele. Cuocete anche i fagioli. Passate il tutto nel passaverdura. Fate sciogliere in un tegame il burro dove rosolerete la cipolla tritata, unite il purè di castagne e fagioli con sale q.b. Aggiungete tanto brodo quanto ne basta per avere la giusta consistenza. Mescolate il tutto continuando a cuocere a fuoco basso, per 10 minuti.

Castagne secche sciroppate

Ammorbidite le castagne secche in acqua per 12 ore, farle cuocere in una pentola a fuoco lento con uno sciroppo al 50% di acqua di zucchero. Questo per due ore circa. Consumare preferibilmente fredde.

Turduni o Turdilli

Ingredienti: Castagne - acqua.
Dopo aver ammorbidito le castagne secche in acqua fresca per 12 ore e averle successivamente asciugate con un canovaccio portare il forno ad una temperatura di 200°C. Infornare le castagne e tenerle fino a quando hanno raggiunto un colore dorato. Quindi togliere dal forno e bagnare in acqua fredda per pochi secondi. Fare asciugare e consumare.

Mousse di castagne

ingredienti per 4 persone: 200 gr di castagne lessate - 100 gr di zucchero - 30 gr di cacao amaro, 200 gr di acqua, 50 gr di rum - 1/2 stecca di cannella.
Passare la polpa di castagne molto fine e metterla in una pentola aggiungendo l'acqua, poi versare tutti gli altri ingredienti compresa la cannella resa in polvere. Mettere sul fuoco mescolando con un cucchiaino di legno finché il composto raggiunge una densità consistente. Servire a una temperatura consigliata di 8-10°C. (Ricetta dello Chef Delfino Maruca)

cooking, adding water or milk. May be served hot with cream, or cold with hot milk.

Dried chestnuts soup

Ingredients: Chestnuts - cream or milk with honey - water - sage.
Soak dried chestnuts for a few hours. Cover with salted water and sage and cook until water is completely used up. Eat with cream or milk with honey.

Puree of dried chestnuts and beans

Ingredients: 250 g of chestnuts - 250 g of beans - onion - salt - sage - butter - broth.
Soak chestnuts in lightly salted water and 2 sage leaves for 12 hours; then cook. Also cook beans. Put everything in a vegetable-mill. Melt butter in pan, brown chopped onion, add chestnuts and bean puree with salt as needed. Add as much broth as needed to provide the right consistency. Stir and cook over heat for about 10 minutes.

Dried chestnuts in syrup

Soak dried chestnuts in water for 12 hours, cook over low heat for about two hours with a syrup consisting of 50% water and 50% sugar. Should be eaten cold.

"Turduni or Turdilli" Typical Calabrian Dish

Ingredients: Chestnuts - water.
After soaking dried chestnuts in cool water for 12 hours and drying them in a dishcloth, heat to 200°C, place chestnuts in oven and leave them in until they turn golden brown. The remove then from the oven rinse in cold water a few seconds. Dry and eat.

Chestnut mousse

Ingredients for 4 serves: 200 gr boiled chestnuts - 100 gr sugar - 30 gr bitter cocoa - 200 gr Water - 50 gr rum - a half stick of cinnamon.
Pass the pulp of chestnuts very fine and put in a pot and add the water, and then all the other ingredients including cinnamon powder. Put on the fire, stirring with a wooden spoon until the mixture reaches a density consistent. Serve at a recommended temperature of 8-10 ° C.



Farina di castagne

Marmellata o crema di castagne

Ingredienti: 500 gr di farina di castagne - 500 gr di zucchero
Mettere la farina in una terrina, aggiungere acqua e mescolare fino ad ottenere un impasto quasi liquido.

Lasciare riposare per circa 2 ore. Mettere al fuoco una pentola con poca acqua, aggiungere lo zucchero, così si ottiene uno sciroppo al quale aggiungerete l'impasto ottenuto. Cuocete a fuoco lento rimestando, continuamente. Togliere dal fuoco appena si presenta amalgamato. Si può aggiungere un bicchierino di rhum e invasare

Monti Reventino - Tiriolo e Mancuso

Ingredienti: 500 gr di farina di castagne - 100 gr di ciliegie candite - 100 gr di pinoli - 100 gr di noci sgusciate - 100 gr di uva sultanina - 100 gr di scorza di arancia candita - 100 gr di cedro candito - mezzo bicchiere di olio - lievito - cacao - sale.
Tagliuzzare e sminuzzare la frutta, salate leggermente e diluite con acqua la farina in modo da formare una pastella di media consistenza. Unite un pò di lievito e cacao, aggiungete metà frutta, incorporate metà olio e mescolate bene. Mettete il composto in una teglia unta di burro. Spargetevi sopra la frutta rimasta irrorandola di olio. Ponete in forno già caldo e cuocere finché si forma una crosta croccante. Servite freddo.

Le castagnole di Emanuela

Ingredienti: 500 gr di farina di castagne - 1/4 di olio - 4 uova - 100 gr di zucchero a velo - 100 gr di burro - sale - buccia di limone - cannella grattugiata - un bicchiere di rhum - 50 gr di zucchero.

Ponete la farina in una terrina, nel mezzo adagiatevi le uova, il burro fuso, il rhum, lo zucchero, la buccia di limone e un pizzico di sale. Manipolare il tutto per ottenere una pasta morbida ed omogenea. Tagliate quindi a pezzetti come noci ed arrotondateli. In una padella fate friggere queste palline in modo che si indorino, adagiatele su un foglio di carta assorbente e servitele coperte di cannella e di zucchero a velo.

Chestnuts flour

Chestnuts jam or chestnuts cream

Ingredients: 500 gr of chestnuts flour - 500 gr of sugar.

Put the flour in a bowl, add water and mix to obtain an almost liquid dough. Let rest for about 2 hours. Put a pan with some water on fire, add sugar to obtain a syrup to be added to the dough obtained. Cook on a slow fire stirring again continually. Take it away from the fire as soon as it looks well amalgamated. Add a little glass of rhum, if necessary and pot it.

Reventino-Tiriolo and Mancuso Mountains

Ingredients: 500 gr of chestnuts flour - 100 gr of candied cherries - 100 gr of pine seeds - 100 gr of shelled walnuts - 100 gr of sultana - 100 gr of candied rind orange - 100 gr of candied citron - half-cup of oil - yeast - cocoa salt.

Chop up and crumble fruit, lightly salt flour and dilute with water to form a batter of medium consistency, add a little yeast and cocoa, add half the fruit, pour in half the oil and mix well. Put the mixture into a large pie pan greased with butter. Add remaining fruit after sprinkling it with oil. Place in preheated oven and bake until a crispy crust is formed. Serve cold.

Chestnuts Cookies

Ingredients: 500 gr of chestnuts flour, 1/4 of oil - 4 eggs - 100 gr of icing sugar - 100 gr of butter - salt - lemon peel - grated cinnamon - 1 cup of rum - 50 gr of sugar.

Place flour in a bowl. In the middle, add eggs, melted butter, rum, sugar, lemon peel and a pinch of salt. Knead until you get a soft, uniform mix. Cut into walnuts-





La Mousse di Castagne

Ingredienti: Farina di castagne q.b. - 2 albumi - 1 litro di latte
-150 gr di zucchero - vaniglia - panna montata - 4 tuorli d'uovo.

Scaldare 1 litro di latte con un pò di vaniglia. Mettere 4 tuorli d'uovo in una pentola, unire 150 gr di zucchero e sbattere con un cucchiaino di legno. Diluire con il latte e mettere il composto sul fuoco. Sempre mescolando, versare pian piano la farina di castagne q.b. e lasciare addensare facendo in modo che la crema non bolla mai. Farla intiepidire e unire 2 albumi montati a neve mescolando il tutto. Versare il tutto in una terrina, mettere in frigo per 5/6 ore. Al momento di servire decorare con panna montata.

Frittelle di Castagne alla Cicalese

Ingredienti: 500 gr di farina di castagne - sale - 200 gr di farina di grano - lievito - 1/2 litro di olio - zucchero a velo - acqua.

Versare in una terrina la farina di castagne, la farina di grano, il sale, il lievito e impastare il tutto aggiungendo acqua finché si ottiene una pastella non molto consistente. Mettere una padella sul fuoco con olio. Quando l'olio è bollente versare la pastella a cucchiaiate e man mano che le frittelle si dorano, toglierle e deporle sulla carta assorbente. Da consumare sia calde che fredde, spolverizzate con zucchero a velo

Frittelle di Castagne alla Gimiglianese

Ingredienti: 300 gr di farina di castagne - burro - acqua - zucchero a velo - 4 cucchiaini di olio d'oliva - marmellata di castagne - sale.

Unire a 300 gr di farina di castagne tanta acqua quanta ne serve per ottenere una pastella morbida e densa, aggiungete 4 cucchiaini di olio d'oliva e un pò di sale. In una padella versate un cucchiaino d'olio, scaldarlo, poi rovesciare 2/3 cucchiaini alla volta ottenendo così frittelle sottili. Appena dorate toglierle e separarle su carta assorbente, versate al centro di ogni frittella un cucchiaino di marmellata di castagne, infine

sized pieces and mould into balls. Fry these balls until they become golden brown, place them on absorbent paper and serve with cinnamon and icing sugar.

Chestnuts Mousse

Ingredienti: Chestnuts flour - 2 eggs whites - 1 litre of milk - 150 gr of sugar - vanilla - whipped cream - 4 eggs yolks.

Heat a litre of milk with a little vanilla. Add 150 grams of sugar to four egg yolks in a pot and beat with a wooden spoon. Dilute with milk and beat mixture. Stirring continuously, slowly add chestnuts flour as needed and allow mixture to thicken, making sure cream never boils. Cool until mixture is lukewarm and fold in 2 whipped egg whites. Pour mixture into a bowl and refrigerate for 5-6 hours. Serve topped with whipped cream.

Chestnuts fritters "alla Cicalese"

Ingredienti: 500 gr of chestnuts flour - salt - 200 gr of wheat flour - yeast - 1/2 litre of oil - icing sugar - water.

Work with water a mixture of chestnuts flour, wheat flour, salt and yeast until you get a not very uniform batter. Heat oil in a pan. When the oil is boiling, pour in spoonfuls of the batter and as the fritters turn golden, remove them and place them on absorbent paper. To be eaten either hot or cold, decorating with icing sugar.

Chestnuts fritters "alla Gimiglianese"

Ingredienti: 300 gr of chestnuts flour - butter - water - icing sugar - 4 tablespoons of olive oil - salt - chestnuts preserves.

Add as much water as you need to 300 gr of chestnuts flour to obtain a thick, soft batter, adding 4 tablespoons of olive oil and a little salt. Pour a spoonful of oil into a pan. Heat, then drop in 2-3 spoonfuls of batter at time to make light fritters. As soon as they turn golden, remove them and separate on absorbent paper. Place a spoonful of chestnut preserves into the center of each fritter, then close and place in a heat-resistant pan greased with butter and bake at 200°C for 5 minutes. Sprinkle with icing sugar and serve.





avvolgerle e deporle in una pirofila unta di burro ed infornare a 200°C per 5 minuti. Servirle spolverizzando con zucchero a velo.

Gnocchi di castagne

Ingredienti: 200 gr di farina di castagna - 100 gr di farina di grano - sale q.b. - acqua.

Frollini con farina di castagne

Ingredienti: 200 gr farina di castagne - 100 gr farina bianca - 1 cucchiaino di lievito per dolci sale - 200 gr burro freddo a pezzetti - 100 gr zucchero a velo - 3 tuorli - latte se serve
Nel mixer frullate le farine setacciate col lievito, insieme al burro e al sale. Unite poi gli altri ingredienti e frullate a velocità minima, fino a quando il composto si rapprenderà. Se ciò non dovesse verificarsi, aggiungete un po' di latte freddo. Mettete a riposare la frolla in frigo per almeno mezzora, poi stendetela col mattarello e ritagliate dei biscottini con gli appositi stampini. Cuocete a 160° per 10 min,

Mousse di farina di castagne

Prendere un litro di latte profumato con vaniglia e scaldarlo. Nel frattempo sbattere 4 rossi d'uovo con 150 gr di zucchero; diluirlo con il latte tiepido e metterlo sul fuoco molto basso. Aggiungere con un setaccio della farina di castagne fino a che la crema si addensa, sempre continuando a rimestare sul fuoco. La crema non deve mai bollire. Lasciar raffreddare e incorporare due bianchi d'uovo montati a neve. Mettere in frigo per almeno 5 ore.

Chestruts gnocchi

Ingredienti: 200 gr chestnuts flour - 100 gr wheat flour - salt as needed - water.

Shortbread with chestnut flour

Ingredienti: Chestnut flour 200 gr - 100 gr white flour - 1 teaspoon of baking powder for cake - salt - 200 gr cold butter at small pieces - 100 gr icing sugar - 3 egg yolks - milk if needed.
In mixer shakes sieved flour with baking powder, along with butter and salt. Add then the other ingredients and shakes at minimum speed until the mixture will thicken. If this is not happens, add a little of cold milk. Put to rest the short pastry in the refrigerator for at least half an hour, then roll out the dough with rolling pin and cut the biscuits with the appropriate moulds. Bake at 160 degrees for 10 min.

Mousse from chestnut flour (chestnut flour)

Take one liter of milk flavored with vanilla and warm it. Meanwhile beat 4 egg yolks with 150 grams of sugar, dilute with the warm milk and put it on very low flame. Add sieved chestnut flour until the cream is thickened, always continuing to stir on the fire. The cream should never boil. Allow to cool and incorporate two whipped whites eggs. Put in refrigerator for at least 5 hours.





Budini di farina di castagne

Ingredienti per 4 budini: 3 cucchiai colmi di farina di castagne (fresca e di buona qualità) - 1,5 cucchiai di zucchero - 1 bicchiere di latte - 1 bicchiere di acqua - 3 cucchiai di ricotta - vinsanto

Accendere il forno a 200° e mettere un contenitore con acqua per cuocere il budino a bagnomaria. Versare l'acqua ed il latte in una ciotola, quindi versare la farina e mescolare bene (meglio con una frustina) in modo che non rimangano grumi, quindi aggiungi lo zucchero e la ricotta e mescolare bene. Prepara un contenitore da budino (o 4 piccolini) e versaci dentro un po' di vin santo, spargerlo su tutto lo stampo, versare il composto e mettere in forno dentro l'acqua. Cuocere per 15/20 minuti togliere far raffreddare e mettere in frigo almeno un ora prima di servire. Si può accompagnare con una salsa di mela cotta e ricotta.

Tagliolini d'autunno

Ingredienti per 4 persone: 300 gr di farina di semola - 200 gr di farina di castagne, 30 gr di cacao amaro, 2 uova, 250 gr di ricotta ovina - 95 gr di olio extravergine di oliva - 1 noce moscata - 100 gr di polpa di noci - 100 gr di latte intero - 1 ricotta affumicata da grattugiare - sale

Preparare un impasto con le due farine aggiungendo le 2 uova e i 30 gr di cacao amaro, l'acqua e il sale. Tirare la sfoglia di uno spessore medio e tagliarla della larghezza tipica dei tagliolini. Mettere una padella a fuoco lento con olio e ricotta, diluire quest'ultima con il latte, aggiungere una noce moscata grattugiata e fare cuocere il tutto per circa 10 minuti. Lessare la pasta in acqua abbondante e salare. A cottura avvenuta scolare e saltare la pasta nella padella del condimento. Spolverare la pasta con le noci precedentemente tritate. A richiesta, una grattugiata di ricotta affumicata
(Ricetta dello Chef Delfino Maruca)

Puddings of chestnut flour (chestnut flour)

Ingredients for 4 puddings: 3 full tablespoons of the chestnuts flour (fresh and of good quality) - 1.5 tablespoons of sugar - 1 glass of milk - 1 glass of water - 3 tablespoons of cottage cheese - vinsanto (holy wine, an Italian dessert wine, typically very sweet).

Turn the oven to 200 degrees and put a bowl with water to cook in a bain-marie the pudding. Pour water and milk in a bowl, then add the flour and mix well (best with a whip) so that non remain lumps, then add the sugar and the cottage cheese and mix well. Prepare a bowl for pudding (or 4 smaller) and pour a little of vinsanto, spread throughout the mould, pour the mixture and put in the oven inside the water. Bake for 15-20 minutes to cool and remove put in refrigerator at least an hour before serving. It can be to take with a baked apple sauce and cottage cheese.

Thin noodles of Autumn

Ingredients for 4 serves: 300 gr of semolina flour - 200 gr of chestnut flour - 30 gr of bitter cocoa - 2 eggs - 250 gr of cottage cheese from sheep milk - 95 gr of extra virgin olive oil - 1 nutmeg - 100 gr of walnut pulp - 100 gr of whole milk - 1 smoked grated cottage cheese - salt.

Prepare a mixture with the two flours and add the 2 eggs and 30 grams of bitter cocoa, water and salt. Roll out the dough to a sheet of a medium thickness and cut at the width of typical thin noodles. Put a pan on low heat with Extra Virgin olive oil and cottage cheese diluted with milk, add a grated nutmeg, and then cook for about 10 minutes. Boil the noodles in abundant salted water. Strain the noodles and put in the pan with sauce. Sprinkle the noodles with walnuts previously chopped. Upon request, grated, smoked cottage cheese.





Crêpes di farina di castagne con gelato

Ingredienti: Farina di castagne (più o meno un cucchiaino e 1/2 per crêpe) - latte di soia - zenzero - gelato di soia - sale - sciroppo di agave (facoltativo).

In un recipiente versate la farina di castagne e disfatte i grumi che si possono essere formati con una forchetta o setacciando direttamente la farina. Aggiungete più o meno zenzero a seconda dei gusti e un pizzico di sale. Versate gradualmente il latte di soia mescolando con un cucchiaino o con una frusta fino ad ottenere un composto fluido e omogeneo (come quello delle crêpes con l'uovo). Riscaldare pochissimo olio di semi in una padella antiaderente (solo per la prima crêpe), dopodiché versate parte del composto (tenetene un poco da parte anche nel caso la crêpe sia una sola) senza esagerare altrimenti la crêpe risulterà spessa e stucchevole.

Quando la crêpe risulta cotta da un lato disponete il gelato nel centro e un po' di pastella a semicerchio sul bordo, piegate la crêpe in modo che la pastella aggiunta successivamente faccia da collante e impedisca al gelato di fuoriuscire. Appena saldatasi togliete la crêpe dalla padella e servite. La farina di castagne è già dolce di suo ma gli amanti dei sapori forti possono aggiungere alla pastella dello sciroppo d'agave (dopo il latte). Per il ripieno può essere usato qualsiasi altro ingrediente come crema di nocciole e cioccolato, confettura etc.... ma se siete rapidi e tempestivi nella preparazione il contrasto caldo freddo tra la crêpe e il gelato vi farà sussultare le papille gustative.

Note

Ottimo l'accompagnamento con rum e cola.

Crêpes of chestnuts flour with ice cream

Ingredients: chestnut flour (more or less a spoonful and a half for a crêpes) - soy milk - ginger - soy ice cream - salt - agave syrup (optional).

Pour the sieved chestnut flour into a bowl, add ginger, more or less according to taste and a pinch of salt.

Pour the soy milk gradually mixing with a spoon or a whisk until you have a smooth and homogeneous paste. (such as crêpes with egg). Heat a little oil into a non-stick pan (for the first crêpe) and then pour a part of the batter (keep a little part of paste even if the crêpe is one) without exaggeration, otherwise the crêpe will be thick and cloying. When the crêpe is cooked on one side, dispose the ice cream in the center and not much of the paste in a semicircle on the edge, fold the crêpes so that the subsequently added paste makes as adhesive and prevents the ice cream to not come out. Just heated, remove the crêpe from the pan and serve.

Chestnut flour is sweet, but the people that loves the strong flavors can add into the batter the agave syrup (after the milk).

For the filling can be used any other ingredient such as cream of hazelnuts and chocolate, jam etc But if you are quick and timely in preparing, the contrast between the hot-cold, crêpe and ice cream will make you win the taste buds.

Notes

Excellent with rum and cola.





Muraca S.r.l.
Industria Agroalimentare

Località Pietrogualtieri
88040 Cicala (CZ) Italy
Tel. +39 0968.85314
Fax +39 0968.85313
www.muraca.it