

CASTAGNE IN AGRODOLCE

Chi non ama i contrasti ed è molto tradizionalista stia lontano da 'sta ricetta, sarà che per quarant'anni ho visto le castagne bollirle e stop, al limite farle caldarroste, ma io per contrasto tendo a farci di tutto, gnocchi, pasta, ripieno dei ravioli, torta, budino, minestra... dolce e salato. Questa è però la ricetta più strana.

Ho scaldato in padella un cucchiaio di ghee con semi di cumino, anice, chiodi di garofano tritati, pepe. Ho aggiunto uno scalogno piccolino tritato e un pezzetto di zenzero fresco tritato. Dopo un minuto ho aggiunto le castagne (intere, bollite e pelate, circa una quarantina non troppo grandi). Ho lasciato insaporire, aggiunto un paio di cucchiari di aceto di mele e un paio di cucchiari di malto, ho cotto 5 minuti, finchè non comincia a "tirare" il sughetto.

Le ho mangiate tiepide con della chioggia cruda condita con olio evo e salsa di soia. L'amaro del radicchio con l'agrodolce ci sta benissimo, secondo me. Le vedrei bene con del riso basmati integrale, anche.

