

TARTUFI CASTAGNE E MIRTO

Dopo i tartufi salutari (<http://stelladisale.blogspot.com/2009/09/tartufi-nocciole-mandorle-e-germe-di.html>) i tartufi ubriachi. I tartufi di castagne li avevo già fatti qui (<http://stelladisale.blogspot.com/2007/11/tartufi-di-castagne.html>), questi sono diversi, ci sono spezie e mirto rosso.

Come sapete è tempo di castagne, che vuole dire che si va qui (<http://stelladisale.blogspot.com/2008/10/per-castagne.html>), si raccolgono, si passano serate intere ascoltando la televisione a pelarle, si rifanno ricette vecchie (<http://stelladisale.blogspot.com/2008/10/torta-di-castagne.html>) e si provano ricette nuove. Per esempio questa.

una manciata di uvetta ammollata
due cucchiaini di liquore di mirto rosso
200 gr di castagne bollite pelate e tritate
1 cucchiaino raso di cacao amaro equosolidale*
un pizzico di sale
un pizzico di pepe
un pizzico di chiodi di garofano tritati
1 cucchiaino piccolo di polvere d'arancia
1 cucchiaino di malto

Si mette a mollo l'uvetta nel mirto (per chi non lo sapesse quello rosso è fatto con le bacche, quello bianco detto anche verde con le foglie, sono buoni tutti e due), si aggiungono tutti gli altri ingredienti amalgamando bene, si formano le palline, si passano in altro cacao e si mettono in frigo, se riposano qualche ora sono più buone.

* Dal 17 al 25 ottobre è la settimana per il commercio equo e solidale (<http://www.fairtradeitalia.it/>).

