

## CASTRARE LE CASTAGNE

Vediamo come si fa a **castrare le castagne**, ovvero a fare quell'incisione necessaria affinché non scoppino durante la cottura.



Innanzitutto dotiamoci del materiale necessario. In cucina, come in qualsiasi tipo di lavoro manuale, occorre avere sempre gli strumenti giusti per ottenere dei buoni risultati con poca fatica. Lo strumento migliore in questo caso è un coltello a lama corta, leggermente ricurva e molto ben affilata.



Prendere le castagne una per una e incidere sulla parte concava, nel senso della larghezza, arrivando da una parte all'altra del guscio. Se la castagna è piatta, incidere su un lato qualsiasi.



Fare molta attenzione a questa operazione. Se le castagne non vengono castrate bene possono scoppiare durante la cottura e saranno difficili da sbucciare una volta cotte. Occorre affondare la lama abbastanza da incidere completamente il guscio, arrivando a sfiorare la polpa.



Per maggior chiarezza ecco come deve apparire la castagna una volta castrata.



Una volta incise tutte le castagne si può procedere con la cottura che, a seconda della ricetta, può essere con la classica padella forata, oppure nel forno.

### Consiglio:

In alternativa sono in vendita delle speciali pinze costituite da un cucchiaino e da una lama. Basta appoggiare la castagna sul cucchiaino, chiudere l'utensile e la lama provvederà a fare l'incisione. Se le pinze sono di buona qualità sono molto efficienti.