

I Marrons Glaces

Le **castagne** frutto principe del bosco sono quanto di più dolce al mondo se diventano “**Marrons glaces**” con un procedimento **antico e senza tempo**.

Ingredienti per 4 persone:

30 marroni,
100 grammi di zucchero,
sale.

Procedimento:

sbucciate i marroni molto delicatamente in modo da non romperli; immergeteli poi in acqua leggermente salata e cuoceteli per circa 20 minuti a fuoco basso.

Scolateli con una schiumarola, pochi alla volta, e privateli della pellicina che li ricopre; a mano a mano che saranno pronti **metteteli su un canovaccio per almeno 24 ore**.

Quindi preparate la glassa: fate sciogliere lo zucchero in una casseruola con due cucchiaini di acqua fredda e mescolate con un cucchiaino di legno fino a quanto sarà dorato; dopodiché versate un pò di acqua calda e continuate a mescolare.

Cuocete lo sciroppo fino a quanto farà delle grosse bolle in superficie, poi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

Prendete un larga casseruola che contenga di misura i marroni, che disporrete uno accanto all'altro senza sovrapporli.

Versatevi sopra lo sciroppo in modo da ricoprirli uniformemente, poi chiudete con coperchio e lasciate che lo zucchero penetri bene all'interno.

Il giorno dopo rimettete sul fuoco la casseruola, fate scaldare i marroni nel loro sciroppo togliendoli quando quest'ultimo si sarà sciolto del tutto.

Metteteli su di una gratella e raccogliete lo sciroppo che cola in un piatto.

Portate a ebollizione lo sciroppo rimasto nella casseruola a cui avrete aggiunto quello raccolto sul piatto e fatelo bollire per due minuti.

Toglietelo dal fuoco, immergetevi di nuovo i marroni e lasciateli riposare per altre 24 ore, coperti.

Ripetete le stesse operazioni una terza volta mettendo i marroni canditi su una gratella ad asciugare.