

Il miele di castagno in cucina: un ingrediente immancabile per dolcificare le ricette autunnali

Il miele di castagno con il suo sapore da re si presta per svariate ricette: non solo per i dessert ma anche per le portate salate.

Quando si pensa all'**autunno** la mente ripropone i colori caldi delle foglie che cadono, le temperature fresche che anticipano l'inverno e con essi il **gusto** si lascia tentare dai **prodotti** tipici di questa intima stagione: zucca, funghi porcini, uva, barbabietole.. e le preziose castagne!

Queste ultime permettono la creazione di un miele dal sapore intenso e aromatico: il **miele di castagno**.

Scopriamo **due ricette di stagione** in cui viene utilizzato tra gli ingredienti proprio il miele di castagno.

Polenta, funghi porcini, Parmigiano Reggiano e miele di castagno

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina di mais
- 1l di acqua
- Sale Grosso e olio q.b.
- 6 Funghi Porcini
- 200 g di Parmigiano Reggiano 36 mesi grattugiato
- 380 g di panna liquida
- Miele di Castagno



Immagine 1 - Polenta, funghi porcini, Parmigiano Reggiano e miele di castagno (fonte: *mielizia.com*).

Preparazione

Per la Polenta

Portare l'acqua ad ebollizione, salare e aggiungere un cucchiaio di olio. Versare la farina di mais a pioggia girando al contempo l'acqua con una frusta.

Lasciar cuocere per 20/30 minuti.

Farla raffreddare e stenderla tra 2 fogli di carta da forno per poi disidratarla in forno a 130° per circa 1h.

Per i Funghi Porcini

Lavare e pulire i funghi accuratamente.

Tagliarli a fette con uno spessore di circa 3mm e saltare in padella con olio EVO ed aglio privato dell'anima.

Per il Parmigiano

Portare la panna a circa 70°, versare il parmigiano nella pentola mescolando continuamente.

Aspettare, tenendo la temperatura sotto controllo e che non superi quella precedente, che il composto diventi una crema.

Miele di castagno da utilizzare come top all'impiattamento.

Torta integrale al miele di castagno e barbabietola rossa

Ingredienti:

100 g farina integrale

100 g barbabietola rossa cotta

30 g miele di castagno

1 uovo

15 g Proteine alla vaniglia

50 g latte parzialmente scremato

30 gocce di cioccolato fondente

100 g ricotta light

8 g lievito in polvere per dolci



Immagine 2 - Torta integrale al miele di castagno e barbabietola rossa (fonte: blog.giallozafferano.it)

Per la preparazione frullare la barbabietola tagliata a pezzi con l'uovo usando un frullatore ad immersione.

Versare il composto di barbabietola e uovo e incorporare il latte e la ricotta mescolando con una frusta.

Aggiungere la farina e il lievito e mescolare, risulterà molto cremoso.

Infine aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare.

Scaldare il forno a 180 gradi.

Versare il composto in una tortiera da 20/22 cm rivestita da carta forno.

Infornare e cuocere per circa 25 minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare.

Da **Apicoltura Morlini** puoi trovare **miele di castagno italiano** nei formati da 1 kg, 500 g, 250 g e 220 g; inoltre vendiamo anche **miele di acacia, miele di tiglio e miele millefiori**.

Se sei interessato all'acquisto o vuoi semplicemente richiedere maggiori informazioni, non esitare a contattarci!

Apicoltura Morlini

Tel. 0522 696008

Cell. 339 6844792 (rispondiamo anche su WhatsApp)

Email: apicoltura.morlini@gmail.com

www.apicoltura-morlini.it

Via Fornace, 3 - Prato di Correggio (RE)