

Receitas com castanhas

Castanhas salteadas com cogumelos

Ingredientes

- Castanha: 500 gr
- Bacon: 50 gr
- Margarina: 50 gr
- Cogumelo: 80 gr
- Cebola: 1
- Sal: qb
- Pimenta: qb

Preparação

Cozem-se as castanhas em água temperada com sal. Escorrem-se, descascam-se e reservam-se. Aloura-se o bacon cortado aos cubinhos numa frigideira. Depois de bem dourado, adiciona-se a cebola, finamente picada, e a margarina. Quando a cebola estiver transparente, juntam-se as castanhas e deixa-se alourar. Lavam-se os cogumelos e cortam-se em lâminas, juntando às castanhas. Tempera-se com pimenta e deixa-se saltear durante 10 minutos, mexendo de quando em vez.

Sopa de Castanhas

Ingredientes: (Para 4 Pessoas)

- 240 g - Castanhas
- 100 g - Banha de porco
- 500 g - Massa fina
- 2,0 l - Azeite
- Sal e Pimenta - Q.B.

Preparação:

Cozer as Castanhas em Água e Sal, até ficarem muito macias. Temperar com a Banha e deixar ferver, durante 30 minutos. Rectificar depois a quantidade de Água que ficou na panela, bem como o tempero.

Adicionar a Massa fina e temperar com Azeite, deixando cozinhar mais 10 minutos.

Servir bem quente.

Carne de Porco Assada com Castanhas

Ingredientes:

- 1 kg de carne de porco
- 1 colher de café de tomilhos
- 1 colher de café de sálvia
- 1 colher de café de cominhos
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola
- 2 tomates
- 2,5 dl de caldo de carne
- 2,5 dl de vinho branco
- 4 maçãs
- 750 gr de castanhas congeladas
- 1 colher de chá de farinha maizena
- Sal e pimenta q.b.



Preparação:

Ligue o forno a 200° C.

Barre a carne com as especiarias. Aqueça o azeite e junte à carne. Disponha num tabuleiro e ladeie com rodela de cebola e tomate cortado ao meio.

Leve ao forno e deixe assar cerca de 1 hora. Regue ocasionalmente com o caldo de carne e o próprio molho do assado.

Entretanto, corte as maçãs em rodela grossas.

A 2 minutos do final do assado, junte as maçãs e as castanhas.

Quando estiver pronto, retire e reserve quente.

Junte o vinho ao molho e leve ao lume até levantar fervura. Passe por um passador e incorpore a farinha maizena, dissolvida nas natas. Leve de novo ao lume, para que espesse.

Regue a carne, as castanhas e as maçãs, com o molho obtido e sirva.

Castanhas assadas com legumes

Ingredientes:

- castanhas q.b
- 1 cebola média
- azeite q.b.
- água q.b.
- pimenta preta moída q.b.
- alho picado q.b
- sal q.b
- colorau q.
- 3 cenouras pequenas cortadas aos palitos

- abóbora cortada aos cubos q.b
- couve-roxa às rodelas q.b
- alecrim q.b

Preparação:

Previamente golpeia as castanhas, coze-as durante 10 minutos. Numa assadeira coloca a cebola às rodelas, o azeite, o alecrim, a água e as castanhas descascadas. Tempera com um preparado de água, colorau, alho, pimenta e sal.

Leva ao forno durante uns minutos e depois acrescenta os legumes até dourar. Serve com arroz.

Carne com Castanhas e Rebentos de soja

Ingredientes

- 500 g Febras (rojões, lombo de porco, costeletas ou bifes de frango/peru)
- Castanhas peladas (congeladas)
- 1 Lata de Rebentos de Soja
- 1 Lata de cogumelos
- 1 Cebola pequena
- 2 Dentes de Alho
- Sal, pimenta branca e colorau a gosto
- Vinho branco qb
- 1 Cubo de caldo de carne
- 1 Colher de sopa de Polpa de Tomate
- Margarina e/ou Azeite qb

Preparação

Corte a carne em tirinhas ou cubos e tempere a carne com sal, pimenta branca, colorau e regue com um pouco de vinho branco. Deixe marinar durante 20 minutos. Numa frigideira antiaderente ou wok, coloque um fio de azeite/margarina a aloure a cebola em meias luas, os alhos laminados e acrescente a polpa de tomate. Adicione um pouco mais de azeite/margarina se necessário, e acrescente a carne (reserve o molho da marinada), os cogumelos, rebentos de soja e as castanhas e o cubo de caldo de carne. Deixe cozinhar um pouco e adicione a marinada, deixe cozinhar. Sirva acompanhado com arroz ou batatas fritas.

Puré de Castanhas



Ingredientes

- $\frac{1}{2}$ kg de Castanhas
- 1 Cebola média
- $\frac{1}{2}$ chávena de Leite
- 1,5 l de Água
- 1 Noz de Margarina
- Pimenta branca, noz moscada e sal a gosto
- 1/2 Cubo de Caldo de Legumes

Preparação

Faça um golpe nas castanhas e coze-as em água durante 30 minutos. Escorra-as e descasque-as depois de arrefecerem um pouco.

Num tacho coloque a manteiga, as castanhas, a cebola picada, o leite e a água. Tempere com sal, pimenta branca, noz moscada a gosto. Adicione também o caldo de legumes. Deixe cozer durante (+-) 15 minutos. Depois de cozido passe pela varinha mágica até estar cremoso.

Este é um ótimo acompanhante para carne.

Pudim de castanhas

Ingredientes

- Castanha: 1 kg
- Açúcar: 100 g
- Manteiga: 100 g
- Ovo: 5



Preparação

Deitam-se as castanhas descascadas, durante alguns minutos, em água a ferver até lhes sair a pele exterior. Fervem-se, então, com água adoçada, até cozerem bem. Passam-se pela peneira ou máquina de ralar amêndoa, misturam-se com a manteiga e o açúcar e levam-se ao lume, mexendo sempre até secar. Adicionam-se-lhes as gemas e as claras em neve. Despeja-se numa forma untada com manteiga e coze-se em banho-maria, durante quase duas horas. Serve-se com molho de baunilha ou de chocolate.