

# CIAMBELLA ROMAGNOLA ALLE CASTAGNE

La prima volta che sono approdata sul blog della signorina più famosa del web è stato proprio grazie ad una ricetta dell' MTC e pure alla mia prima partecipazione.. ebbene si, galeotta fu la crostata frangipane!! Guardando quel magnifico cestino e leggendo i suoi post mi resi conto subito con chi avevo a che fare dal momento che aveva postato con ben due giorni di anticipo.. buffa, divertente, ironica, intelligente, brillante, geniale.. la mia cara Serena ormai diventata signora, mi fece subito invaghire di lei. Un feeling immediato, un feeling a tre in realtà perchè una serie di coincidenze culinarie ci portò ad autonominarci "il triangolo delle Bermuda", il terzo angolino non è altri che Elisa.. ebbene si, sono circondata da vincitrici... io le amicizie le so scegliere!!!!

Detto questo, sono felicissima che finalmente abbia meritatamente vinto come lo ero per Elisa, e sono molto felice del tipo di proposta fatta, amo le castagne in particolare arrosto le adoro. Voglio farle onore e voglio iniziare subito, è la prima volta che faccio una ricetta per l'MTC in anticipo rispetto all'inizio della pubblicazione delle proposte.

Ho voluto aprire la carrellata di ricette con le castagne, con un dolce, una crostata o una Brazadela come si chiama nel dialetto romagnolo!! Questa ciambella è fatta con prodotti semplici e una volta era il classico dolce da "pucciare" nel vino, da piccola non l'ho mai amata ma, come ormai mi succede spesso, adesso la stò rivalutando anzi, mi piace proprio. La consistenza dell'impasto è piuttosto morbida e si mette sulla teglia cercando di dargli una forma ovale ma si può anche trovare farcita con confettura o cioccolato, il procedimento per farcirla è più complicato vista la sua consistenza ma fattibile e il risultato senza dubbio ripaga. In realtà troverete anche ricette che prevedono l'uso di meno latte, donando all'impasto una consistenza più soda, ma io preferisco così perchè il risultato finale è di maggior morbidezza. Ho inoltre usato lo strutto come si faceva una volta, sostituito adesso dal burro, il risultato è più

rustico.

Per il ripieno ho abbinato la mela alle castagne perchè donassero umidità alla crema altrimenti troppo asciutta, perchè hanno un sapore non troppo invasivo e perchè sono il Frutto, il più comune anche nelle case contadine.

A mio parere il risultato è buono, la ciambella mi è piaciuta e migliora i col passare dei giorni, ha un sapore "antico"



**CIAMBELLA ROMAGNOLA  
ALLE CASTAGNE E MELE**

per una ciambella  
per la ciambella  
310 g di farina 00

40 g di farina di castagne  
90 ml di latte  
105 g di uova (2 medie)  
100 g di strutto  
150 g di zucchero  
7 g di cremor tartaro  
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio  
scorza grattugiata di 1/2 arancia o limone  
per la crema di castagne e mela  
150 g di meline (peso già pulite)  
70 g di zucchero semolato  
400 g di castagne crude (280 g cotte e pulite)  
40 g di acqua  
5 noci  
granella di zucchero



*ombelicodivenere.blogspot.it*

In una ciotola lavorate tutti gli ingredienti per la ciambella, le farine setacciate assieme a cremor tartaro e bicarbonato, fino ad amalgamare il tutto, lasciate riposare in frigorifero mentre preparate la crema.

Lessate le castagne intere per circa 40 minuti, questo dipende dalla grandezza del frutto, provate a forarle con una forchetta per verificare l'effettiva cottura.

Sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate. Pelate le mele e tagliatele a cubetti, mettetele in un tegame con lo zucchero e lasciate cuocere finchè diventeranno una purea, alla fine unite le castagne e l'acqua, mescolate bene.

In una teglia rivestita di carta forno stendete l'impasto con

un cucchiaio in un rettangolo di circa 25×25, al centro ma per tutta la lunghezza, mettete la crema, schiacciate le noci e tritatele grossolanamente e spargetele sulla crema. Alzando la carta forno rovesciate i lati della ciambella verso il centro sovrapponendoli.

Decorate con granella di zucchero.

Cuocete a 180°C per circa 30 minuti, fino a doratura. Lasciate completamente raffreddare.





*cmbelicodivenere.blogspot.it*



con questa ricetta partecipo all'MTC di novembre

