



## Le ricette di Luca



---

### MARMELLATA DI CASTAGNE

#### Ingredienti:

- 1,5 kg di castagne
- 1 scorza di limone
- 800 g. di zucchero
- 2 bastoncini di vaniglia
- 1 bicchierino di rum

Fate una piccola incisione alle castagne, e lessatele per 1 ora in abbondante acqua leggermente salata e con la scorza del limone. In un'altra casseruola mettete 2dl d'acqua e lo zucchero, mescolate sempre per 10 minuti. Scolate le castagne sbucciatele per bene e passatele nello schiacciapatate. La purea ottenuta unitela allo sciroppo di zucchero, unite la vaniglia e mescolate sempre per mezz'ora. Poi levate la vaniglia, unite il rum e mescolate. Versate la marmellata ancora calda nei vasetti sterilizzati, fateli raffreddare e chiudete ermeticamente.