



## Castagne scioppate al rum



PREPARAZIONE  
40 minuti



COTTURA  
15 minuti



DIFFICOLTÀ  
semplice



PER  
2 vasetti  
da 500 ml

### INGREDIENTI

- 1-1,2 kg di castagne
- 500 g di zucchero
- 500 ml di acqua
- 100 ml di rum
- la scorza di mezzo limone
- 1 baccello di vaniglia

### PREPARAZIONE

1. Inizia sterilizzando vasetti ed eventuali pressini
2. Lava, asciuga e ricava la scorza dal mezzo limone, solo la parte gialla perché quella bianca è amara. Incidi il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza.
3. Prepara lo scioppo versando in una pentola lo zucchero e l'acqua. Unisci metà delle scorzette di limone e la vaniglia. Metti la pentola sul fuoco e porta a ebollizione, fuoco medio e lascia il composto sul fuoco per cinque minuti, mescolando di continuo.
4. Spegni il fuoco lascia raffreddare, poi aggiungi il rum, mescola.

## Castagne sciropate al rum

5. Incidi le castagne, sbollentale per 2-3 minuti in abbondante acqua. Sbucciale ancora calde e raccoglile in una ciotola.
6. Suddividile nei vasetti sterilizzati, senza schiacciarle.
7. Versando lo sciroppo al rum nei vasetti con le castagne, aggiungi le restanti scorzette di limone e un pezzetto della vaniglia.
8. Chiudi i vasetti, etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese.
9. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

