

Zuppa di castagne, porcini e fagioli cannellini

Una zuppa ricca di sapori, che sa di autunno!

Dopo aver provato questa **zuppa di castagne** non potrete più farne a meno. Come vi ho raccontato [qui](#), il viaggio in Irpinia mi ha arricchito di nuove esperienze, conoscenze e sapori. Nello specifico, durante la cena nel castello di Taurasi, sono stato catturato da una zuppa dal gusto prettamente autunnale. A base di castagne di Montella, porcini, fagioli cannellini e pancetta (non ho potuto che chiedere il bis).

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti (+ cottura fagioli/castagne)

Dosi per: 4 persone

Ingredienti

1 cipolla

200 gr di porcini freschi

100 gr di pancetta tesa

300 gr di fagioli cannellini (secchi)

150 gr di castagne

3 foglie di salvia

4 foglie di alloro

Olio extra vergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Cottura dei fagioli

1. Per preparare la **zuppa di castagne**, la prima cosa da fare è lessare i fagioli. Lasciamoli in ammollo per 12 ore prima di cuocerli, cambiando l'acqua se necessario 1-2 volte.
2. Scoliamoli e sciacquiamoli. Poniamoli in una capiente pentola con 2 foglie di alloro e copriamo con abbondante acqua fredda. Facciamo cuocere per almeno 1-2 ore dal bollore. I fagioli dovranno essere morbidi ma compatti.
3. Non gettiamo l'acqua di cottura perché ci servirà per la cottura della zuppa.

Cottura delle castagne

1. Con un coltello, pratichiamo un'incisione sulle castagne.
2. Mettiamo a bollire in una pentola dell'acqua con 2 foglie di alloro. Raggiunto il bollore immergiamo le castagne e lasciamo cuocere per 15 minuti. Non esageriamo con la cottura o si sfalderanno nella zuppa.
3. Sbucciamole ancora calde privandole di guscio e pellicina.

Preparazione della zuppa

1. Mettiamo a scaldare in una pentola, l'acqua di cottura dei fagioli.
2. In un'altra casseruola aggiungiamo 3-4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e facciamo soffriggere la cipolla finemente tritata.
3. Aggiungiamo la pancetta tagliata a cubetti e lasciamo rosolare. Aggiungiamo poi i porcini (anch'essi tagliati a cubetti) e lasciar cuocere qualche minuto.
4. A questo punto aggiungiamo i fagioli cannellini lessi e le foglie di salvia. Lasciamo cuocere qualche istante e aggiungiamo qualche mestolo della loro acqua di cottura ben calda.

5. Aggiungiamo anche le castagne e lasciamo cuocere il tutto per 20-30 minuti. Se necessario aggiungiamo altra acqua di cottura dei fagioli.
6. Salare a piacere.
7. Servire la **zuppa di castagne** ben calda con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Consigli: La **Zuppa di castagne** può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: Pentola in ghisa smaltata by [Le Creuset](#) – Canovaccio by [Allorashop UK](#)



