

# Caffè di Castagna



## Ingredienti

Castagne secche (meglio già spellate, altrimenti vanno bollite e pelate)

## Procedimento

### Essiccazione (se usi castagne fresche)

Sbucciale, elimina la pellicina e tagliale a fettine sottili.

Falle essiccare lentamente in forno a bassa temperatura (80–100 °C) o vicino a una fonte di calore, finché risultano ben secche e croccanti.

### Tostatura

Metti le castagne secche in una padella di ghisa o in forno.

Tostale a 180 °C fino a quando diventano di un bel colore bruno scuro e profumano di nocciola (attenzione a non bruciarle).

### Macinatura

Una volta fredde, macinale con un macinacaffè o un frullatore potente fino a ottenere una polvere fine, simile a quella del caffè.

### Preparazione della bevanda

Usa la polvere ottenuta come fosse caffè:

Moka → riempi il filtro come al solito.

Infusione → un cucchiaino in acqua bollente per 5 minuti, poi filtra.

## Risultato

Bevanda dal colore ambrato-scuro, con aromi tostati, dolci e leggermente affumicati.

Totalmente senza caffeina → adatta a tutti, anche bambini e anziani.

## Varianti

Aggiungere cicoria tostata per un gusto più simile al caffè.

Arricchire con cannella o cacao amaro per un tocco speziato.

Dolcificare con miele di castagno per rafforzare il legame con il territorio.