

# 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, macinalle 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 → riempì il filtro come al solito.

Infusione → un cucchiaio 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.