

Gelato Artigianale di Castagna



Ingredienti (per circa 1 kg di Gelato)

300 g di castagne (bollite e pelate, oppure marroni lessati)
400 ml di latte intero
100 ml di panna fresca
120 g di zucchero
1 bustina di vanillina o ½ bacca di vaniglia
1 cucchiaino di rum o liquore di castagna (facoltativo, per aromatizzare)

Preparazione

Preparare la Crema di Castagne

Incidi le castagne, lessale in acqua per 30–40 min.
Sbucciale e passale al setaccio o frullale fino a ottenere una purea liscia.

Base Latte e Panna

In un pentolino scalda il latte con la panna, lo zucchero e la vaniglia.
Porta quasi a bollore e spegni.

Unione

Aggiungi la purea di castagne e mescola bene fino a ottenere una crema omogenea.
Se ti piace, profuma con un cucchiaino di rum o liquore.
Fai raffreddare in frigorifero (almeno 2 ore).

Mantecatura

Metti la base nella gelatiera e lavora fino a ottenere la giusta consistenza.
Se non hai gelatiera: congela la crema e mescola ogni 30 minuti con una forchetta fino a quando diventa cremosa (circa 3 ore).

Servizio

Servire il gelato da solo, con una spolverata di cacao amaro.
Oppure con topping di miele di castagno e granella di noci.
In versione street food, può essere offerto in coppette biodegradabili o dentro cialde croccanti.

Varianti Creative

Gelato al latte di castagna → sostituire parte del latte con "latte di castagne" (ottenuto bollendo castagne in acqua e filtrando).

Gelato alla crema di marroni → usare la confettura di marroni già pronta, più dolce e cremosa.
Versione gourmet calabrese → gelato di castagna con topping di liquore al bergamotto o scaglie di cioccolato di modica.