

Liquore di Castagna



Ingredienti (per circa 1 L)

400 g di castagne secche (o fresche ben tostate e sbucciate)
500 ml di alcool puro alimentare 95°
500 ml di acqua
350 g di zucchero
1 bacca di vaniglia (oppure cannella in stecca, a piacere)
1 scorza di limone o arancia (solo parte gialla, senza albedo)

Procedimento

Preparare le Castagne

Se usi castagne secche:
mettile in ammollo per una notte e poi lessale fino a renderle morbide.

Se usi castagne fresche:
incidile, arrostiscile o lessale, poi sbucciale bene.

Infusione Alcolica

Metti le castagne cotte in un barattolo di vetro capiente.
Aggiungi l'alcool, la vaniglia e la scorza di agrume.
Lascia in infusione 15 giorni al buio, agitando il barattolo ogni giorno.

Preparare lo Sciroppo

Sciogli lo zucchero in acqua calda.
Fai raffreddare completamente.

Assemblaggio

Filtra l'infuso di alcool con un colino fine o garza (puoi ripetere il filtraggio per maggiore limpidezza).
Unisci lo sciroppo zuccherino all'infuso. Mescola bene.

Riposo

Imbottiglia in vetro scuro.
Lascialo maturare almeno 30 giorni prima di consumarlo.

Conservazione

In luogo fresco e buio.
Si conserva tranquillamente per oltre un anno, anzi migliora col tempo.

Note e Varianti

Per un gusto più deciso:
aggiungi una stecca di cannella o chiodi di garofano durante l'infusione.

Per un profumo tipico calabrese:
usa miele di castagno al posto di parte dello zucchero (es. 100 g miele + 250 g zucchero).