

Si mettono a bollire circa 1 kg di castagne secche della Garfagnana ricoprendole per metà di acqua e per metà di latte, con un pizzico di sale e alcune foglie di alloro. Si fanno bollire fino a cottura circa 1 ora e mezza aggiungendo acqua o latte nel caso che asciugino troppo. Le castagne si servono calde con panna o ricotta. Sono ottime anche come dessert.