

Castagnaccio

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 06 Novembre 2014 09:42 - Ultimo aggiornamento Giovedì 06 Novembre 2014 09:48

Castagnaccio

Autunno, tempo di castagne. Oggi prepariamo il castagnaccio, ricetta semplice e antica a base di farina di castagne.



Dosi: 500 gr di farina di castagne, 5 cucchiari di olio extravergine di oliva, una presa di sale, 1 litro d'acqua, 40 gr di pinoli, 50 gr di uvetta secca.

Mettere in una terrina la farina di castagne e aggiungere l'olio e il sale. Un po' alla volta versare l'acqua fino ad ottenere una pastella non troppo densa. Aggiungere una manciata di pinoli e una di uva secca e mescolare. Versare il composto su una pirofila unta d'olio. La pirofila deve essere abbastanza grande da far sì che lo spessore del castagnaccio risulti basso. Infornare a 180° e cuocere per circa 40-45 minuti.