

Castagnaccio

dolce antico e senza tempo..

Ingredienti per 6/8 persone:

500 gr. di farina di castagne,
2 cucchiaini di zucchero,
4 cucchiaini di olio extra vergine oliva,
un pizzico di sale,
60 gr. di pinoli.

Procedimento:

mettere la farina di castagne in una terrina piuttosto capace, aggiungete, poco per volta, acqua tiepida fino ad ottenere un impasto piuttosto fluido e senza grumi. Unite il sale, lo zucchero e l'olio amalgamandoli bene.

Ungete una teglia con l'olio, versatevi il composto, cospargete la superficie di pinoli e condite con un po' di olio.

Mettete in forno caldo fino a quando sulla superficie non appare una crosticina.

E se poi volete renderlo veramente speciale, usate il latte intero al posto dell'acqua e unite all'impasto gr. 70 di pinoli e gr. 100 di uvetta sultanina seguendo il procedimento sopra descritto.