

CASTAGNACCIO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- uvetta (15g)
- pinoli (15g)
- farina di castagne (200g)

Come si prepara

Versare la farina di castagne in una terrina insieme ad un pizzico di sale e 2 cucchiaini d'olio.

Mescolare lentamente e aggiungere 200 ml d'acqua fredda fino ad ottenere un impasto morbido e privo di grumi.

In una tortiera bassa precedentemente unta con un po' d'olio, versare il composto.

Cospargere di pinoli, uvetta, tenuta precedentemente in acqua per 10 minuti e poi asciugata, alcune foglie di rosmarino e aggiungere il restante olio.

Introdurre in forno ben caldo e lasciare cuocere a 200 gradi fino a quando il castagnaccio assumerà un colore bruno e la superficie mostrerà delle crepe, ci vorrà almeno mezz'ora.

Difficoltà: 1

Tempo: 50

Tabella nutrizionale

Valore energetico	395 kcal 1654 kJ
-------------------	---------------------

Tags

torte, Castagnaccio, marroni

