

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnaccio

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di farina di castagne
50 g di uvetta sultanina
2 cucchiaini abbondanti di olio extra vergine
d'oliva
40 g di pinoli
1 cucchiaino di semi di finocchio
acqua o latte quanto basta
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Diluite la farina con l'acqua o con il latte, fino ad ottenere una pastella morbida. Lavate l'uvetta e lasciatela a bagno in acqua tiepida qualche minuto per farla rinvenire. Alla pastella unite il sale fino ed i rimanenti ingredienti. In una teglia, dai bordi bassi, unta d'olio versate il composto ottenuto. Versate altro olio sulla superficie e cuocete in forno caldo a 190°.