

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnaccio piemontese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA DI CASTAGNE 400 gr

LATTE INTERO ¼ l

ZUCCHERO 50 gr

PINOLI 20 gr

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

Quando l'autunno ritorna si ha subito voglia di riaccendere il forno e preparare qualcosa di buono... come il **castagnaccio piemontese**! Un dolce rustico e facilissimo da fare dal profumo eccezionale e dal dolce sapore. Ecco la ricetta per farlo in maniera eccellente.

Se siete in cerca poi di altre preparazioni che prevedano questo ingrediente, ecco la ricetta che fa per voi: [zuppa di funghi](#) e castagne, buonissima!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il castagnaccio piemontese, per prima cosa setacciate la farina di castagne in una ciotola.



- 2 Mescolando con una frusta, versate il latte a filo.



- 3 Aggiungete anche due bicchieri di acqua fredda. Otterrete un composto fluido e cremoso.



4 Incorporatevi mescolando lo zucchero, un pizzico di sale e tre cucchiaini d'olio.



- 5 Ungete con dell'olio e infarinate una teglia rotonda sufficiente a contenere l'impasto di castagne non più alto di due centimetri.



- 6 Cospargete la superficie di pinoli e di aghi di rosmarino e condite con poco olio versato a filo.



- 7 Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Servite freddo

CONSIGLIO

Posso utilizzare lo zucchero di canna?

Certo, avrà ancor di più un sapore rustico.