

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Castagnaccio modenese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Dolce povero, tipico delle zone appenniniche tra la Toscana e l'Emilia Romagna dove la castagna è un frutto facilmente reperibile. La castagna ha costituito un alimento fondamentale per la sussistenza della popolazione appenninica più povera.

INGREDIENTI

FARINA DI CASTAGNE 500 gr

ACQUA 750 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

150 gr

UVETTA SULTANINA 80 gr

PINOLI 60 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare il castagnaccio.



- 2 Versate in una terrina la farina setacciata, aggiungete l'acqua ed un pizzico di sale. Mescolate con cura per evitare che si formino grumi.



- 3 A questo punto unite alla pastella anche l'olio extravergine d'oliva.



4 Mettete a bagno, in acqua tiepida, l'uvetta e i pinoli. Ungete uno stampo di olio, versatevi l'impasto livellandolo all'altezza di circa un centimetro.

Cospargetelo con l'uvetta e i pinoli che nel frattempo saranno stati asciugati con cura.



5 Irrorate con un filo d'olio e infornate a 250°C per 15 minuti.