

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il castagnaccio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di farina di castagne
50 g di pinoli
la scorza di una arancia
1 rametto di rosmarino
un pizzico di sale
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 In una zuppiera mescolate la farina e il sale con l'acqua, fino ad ottenere un impasto cremoso. Aggiungete le foglie del rosmarino, la scorza grattugiata dell'arancia, i pinoli e un cucchiaio d'olio. Versate l'impasto in una tortiera unta con olio, alla temperatura di 180° per circa 35 minuti.