

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Padeletti di castagnaccio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina di castagne

1/2 l di latte

sale

olio d'oliva

ricotta fresca

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina di castagne con il latte in un tegame sino ad avere una pastella molto fluida; aggiustate di sale. In una padella scaldate l'olio e versatevi la pastella a cucchiaini. Servite i padeletti con ricotta fresca.