

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pattona

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

- 300g di farina di castagne
- 100g di farina bianca
- 200g di panna fresca
- 100g di zucchero
- 1 uovo
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina amalgamare assieme tutti gli ingredienti elencati, fino a dare alla pasta la consistenza liquida di un dolce al cucchiaio (eventualmente per ammorbidire usare il latte) così da permettere di poterla colare entro la tortiera a bordi alti che già sarà stata unta con burro.

Si mette, quindi, nel forno tenuto a temperatura non altissima (massimo 200°C).

Di solito la cottura non richiede più di mezz'ora di tempo, per scupolo tuttavia sarà bene saggiarne la cottura interna con la lama di un coltello.

Il dolce può essere trasferito su un piatto da portata e, a piacere, spruzzato con zucchero a velo vanigliato.

NOTE

La Pattona, in versione più povera, era un antico alimento estremamente diffuso su entrambi i versanti appenninici dell'Emilia e della Toscana.