

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Il castagnaccio

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **castagnaccio** è un dolce **tipico** che ha avuto i suoi natali in **Toscana** e da lì si è **diffuso in tutto il centro Italia**. In base alla zona in cui viene fatto è chiamato anche **baldino** o **pattona** ed è fatto principalmente con la **farina di castagne** con aggiunta di rosmarino e, spesso, frutta secca. Il **castagnaccio si cucina soprattutto in autunno**, quando le [castagne](#) sono maggiormente presenti, ma essendo fatto con la farina di castagne, **si può fare tutto l'anno** senza problemi. Cucinare il castagnaccio non è **per niente difficile** e il risultato è **sempre favoloso!**

Il **castagnaccio** è **ricetta povera**, contadina, che si cucina con pochissimi ingredienti e che resta umido

a lungo. Come tutti i **dolci di antica tradizione**, ne esistono tantissime varianti in base al luogo o alle usanze famigliari. Se vuoi **cucinare in casa con le tue mani un goloso castagnaccio** come da tradizione toscana, **segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, è una **ricetta provata tantissime volte** e siamo sicuri che sarà buona alla prima!

Visto che siamo in [tema castagne](#), ecco alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Bon bon di castagne](#)

[Castagne sciroppate](#)

[Castagne al forno semplici](#)

[Castagne bollite](#)

[Caldarroste veloci in padella](#)

## INGREDIENTI

ACQUA 500 gr

FARINA DI CASTAGNE 400 gr

PINOLI 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

ROSMARINO 2 rametti

SALE 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40

g da aggiungere all'impasto -

## PREPARAZIONE

**1** Quando hai voglia di cucinare **il castagnaccio** per prima cosa raccogli in un recipiente la farina di castagne, aggiungi lo zucchero, un pizzico di sale, 40 g. di olio, e poca per volta mescolando con una frusta, unisci l'acqua al composto.

Mescola e amalgama tutti gli ingredienti tra di loro, in modo tale da creare una sorta di crema.





- 2 Prendi una teglia da forno della misura di circa 30X20 cm. dai bordi alti, ungila bene con l'olio e versa il composto appena preparato al suo interno. Distribuisci sulla superficie del composto gli aghi di rosmarino e i pinoli.





**3** Trasferisci la teglia con il castagnaccio in forno, preriscaldato statico, a 180°C per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura sforna, lascia raffreddare e servi tagliato a fette.