

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il castagnaccio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **castagnaccio** è un dolce tipico che ha avuto i suoi natali in Toscana e da lì si è diffuso in un 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. Si usa farlo soprattutto in Autunno quando le castagne sono maggiormente presenti ma essendo fatto con la farina si può fare tutto l'anno senza problemi.

Si tratta di una ricetta povera, contadina, perché è un dolce che si prepara con pochissimi ingredienti e che resta umido a lungo. Spesso gli ingredienti però vengono modificati in base alla famiglia in cui si fa ma ovviamente la base originale resta tale. Questa è la nostra versione, provatela! Se amate poi i dolci con questo frutto tipico ecco per voi, un'altra idea: tartufini alla castagne!

Altre ricette con le castagne? Eccole:

[tartufi con le castagne](#)

INGREDIENTI

FARINA DI CASTAGNE 400 gr

PINOLI 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

ACQUA 500 gr

ROSMARINO 2 rametti

SALE 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

40 g da aggiungere all'impasto -

Preparazione

- 1 Quando avete voglia di preparare il castagnaccio per prima cosa: raccogliete in un recipiente la farina di castagne, aggiungete alla farina lo zucchero, un pizzico di sale, 40 g di olio, e poca per volta mescolando con una frusta unite al composto, l'acqua.

Mescolate e amalgamate tutti gli ingredienti tra di loro in modo tale da creare un composto cremoso.

- 2 Prendete una teglia da forno della misura all'incirca 30X23 dai bordi alti, ungetela bene con l'olio e versate il composto appena preparato al suo interno. Distribuite sulla superficie del composto gli aghi di rosmarino e i pinoli.

- 3 Trasferite in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura sfornate, lasciate raffreddare e servite.