

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Padeletti di castagnaccio

di: *Cookaround*

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 cucchiai. Servite i padeletti con ricotta fresca.