

Castagnaccio

Data: 11 dicembre 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Il castagnaccio è un dolce molto particolare a base di farina di castagne, e pochi altri ingredienti, che si realizza con un procedimento semplicissimo. E' un piatto prettamente autunnale, tipico della Toscana, dove la castagna è molto diffusa. In realtà non si può considerare come dolce perché, nato in tempi di ristrettezze economiche, veniva presentato come piatto unico.

Ingredienti:

- 350 g di farina di castagne
- 30 g di pinoli
- 60 g di uvetta
- 3 rametti di rosmarino fresco
- olio extravergine di oliva
- sale
- acqua

Preparazione:

1. Mettete l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti per farla rinvenire.
2. Setacciate la farina di castagne in una terrina e incorporatevi un pizzico di sale e circa 1/2 bicchiere d'acqua, mescolando delicatamente in modo da ottenere un composto liscio ed omogeneo.
3. Versate il composto su una teglia rotonda ricoperta di carta forno.
4. Cospargete la superficie della torta con i pinoli, l'uvetta sgocciolata e strizzata e gli aghi di rosmarino fresco lavati e spezzettati.

5. Versate infine sopra la torta due cucchiai di olio extravergine a filo e infornate a 200 °C in forno preriscaldato per circa 30 minuti, finché il castagnaccio avrà assunto un bel colore marrone dorato.
6. Decorate la torta con dei ciuffetti di rosmarino.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/castagnaccio/53268>

