



CASTAGNACCIO

Ingredienti:

- 300 gr. di farina di castagne**
- Mezzo litro d'acqua**
- 1 manciata di uva passa**
- 1 manciata abbondante di pinoli**
- 1 manciata di noci sgusciate**
- 1 rametto di ramerino**
- Olio extravergine d'oliva**
- 1 presa di sale marino**

Ricordiamo innanzitutto che la farina di castagne è auspicabile comprarla in stagione poiché altrimenti viene venduta quella dell'anno precedente che, comunque ha un sapore diverso. Per riconoscere una buona farina di castagne è sufficiente assaggiarne mezzo cucchiaino e sentirne il sapore dolce e quasi "fragrante".

In una tazza abbondante di acqua calda, ponete l'uva passita in ammollo. In una zuppiera mettete i 300 gr di farina setacciandoli preventivamente. Aggiungete la presa di sale e piano piano, mescolando con una frusta, l'acqua fredda in modo che si crei un composto abbastanza liquido e senza grumi e lasciate riposare per mezz'ora.

Fate soffriggere per 1 minuto 3 cucchiaini d'olio d'oliva insieme al rametto di ramerino in modo da ottenere un olio leggermente aromatizzato che verserete sul fondo di una teglia piuttosto bassa con il ramerino stesso.

Aggiungete a questo punto tutti gli ingredienti avendo cura di "sparpagliarli" sul fondo della teglia. Versate dopo il tempo di riposo il composto di farina di castagne nella teglia, aggiungete altri 3 cucchiaini d'olio cercando di cospargerne il dolce ed infornate per 30 o 40 minuti in forno a 220°.