CASTAGNACCIO O MIGLIACCIO

Ingredienti:

- 300 g di farina dolce di castagne,
- 1/2 l d'acqua,
- 70 g di uvetta,
- 50 gr di pinoli,
- 50 g di noci sgusciate,
- olio extravergine di oliva.

Accendere subito il forno a 200 gradi.
Mettere la farina, dopo averla setacciata, in un recipiente capiente.
Aggiungere l'acqua gradualmente e mescolare utilizzando una forchetta.
Fare attenzione che non rimangano grumi di farina.
Quando la farina sarà ben amalgamata aggiungere l'uvetta precedentemente messa in "ammollo", una manciatina di pinoli, una di noci, e due cucchiai di olio.
Girare il composto ancora per un po' quindi rovesciarlo in uno stampo ben unto.
Tenere presente che il castagnaccio non cresce, quindi se vi piace più alto la pentola deve essere più piccola e viceversa.
Decorare la superficie con i rimanenti pinoli e noci, ed "arabescare" con un filo di olio; quindi infornare per circa 30 min.
Un castagnaccio ben cotto deve avere la superficie ben screpolata e secca.
Far raffreddare e .. gustare!
P.S.: c'è chi invece di castagnaccio lo chiama Migliaccio .... la differenza sta nel tipo di farina: in uno si usa quella di castagne e nell'altro quella di marroni (più grandi e saporiti delle castagne).