

CASTAGNACCIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina di castagne,
- 50 g di uvetta passa,
- 80 g di pinoli,
- 1 rametto di rosmarino,
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Mettete a rinvenire l'uvetta in una terrina con poca acqua tiepida. Mescolate in una ciotola la farina di castagne con poco sale e 3 cucchiaini di olio, poi aggiungete poco per volta l'acqua fredda necessaria per ottenere, lavorando con una frusta, una pastella non troppo densa e senza grumi. Aggiungete i pinoli e l'uvetta, scolata e asciugata. Versate il composto appena preparato in uno stampo da crostata unto con il restante olio, in cui è stato precedentemente posto il rametto di rosmarino. Mettete nel forno a 180 gradi e lasciate cuocere per 45 minuti circa. Il dolce sarà pronto quando si sarà asciugato e si

sarà formato una crosticina in superficie. Toglietelo dal forno, eliminate il rosmarino e cospargete la superficie con altri pinoli. Servite in tavola dopo aver decorato il piatto con rametti di rosmarino. Accompagnate con Vin Santo.