

CASTAGNACCIO (CASTAGNASCIA)

INGREDIENTI

300 g. di farina di castagne
50 g. di uva passa
olio d'oliva
sale



- Mettere ad ammorbidire l'uva passa in acqua tiepida.
- Amalgamare la farina di castagne con l'acqua, cercando di ottenere un composto morbido e denso.
- Unire l'uva passa strizzata e un pizzico di sale, mescolare bene e incorporare qualche cucchiaio di olio d'oliva.
- Versare il composto in una teglia leggermente unta d'olio e infornare a media temperatura per 40 minuti.