



Castagnaccio

Il castagnaccio è un dolce tipico delle aree appenniniche della Romagna, in quanto utilizza principalmente farina di castagne.

Mischiare in una ciotola la farina, una punta di sale, 50 grammi di zucchero e l'acqua. Ungere l'impasto ottenuto con dell'olio.

Versare il tutto in una teglia imburrata o ricoperta di carta da forno, formando uno strato di circa 2 cm di altezza. Mettere in ammollo pinoli ed uvetta nell'acqua tiepida per alcuni minuti, dopodiché spargerli sulla superficie dell'impasto.

Aggiungere qualche foglia di rosmarino.

Condire con un goccio d'olio ed infornare per un quarto d'ora a 250 gradi.

[Read More](#)
