

## LE RICETTE SUGGERITE DA AIC SARDEGNA DAI SOCI O DALLE MAMME



### CASTAGNACCIO

#### Ingredienti:

- 500 gr. di farina di castagne consentita
- 100 gr. di uvetta sultanina
- 50 gr. di pinoli
- 50 gr. di olio extra vergine
- una manciata di rosmarino
- sale q.b.



#### Esecuzione:

Ammollate l'uvetta in acqua tiepida per circa 15 minuti. Setacciate la farina in modo da eliminare eventuali grumi, mettetela in una terrina, aggiungete un pizzico di sale e, mescolando con una piccola frusta, aggiungete tanta acqua quanto basta per ottenere una pastella piuttosto morbida. Ungete con l'olio una tortiera a bordi bassi e versate l'impasto. Sbattetelo bene in modo da eliminare eventuali bolle d'aria. Spolverizzate la superficie con un cucchiaino di aghi di rosmarino, i pinoli e l'uvetta strizzata ed asciugata. Irrorate con un filo d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 190° fino a quando non si sarà formata in superficie una crosticina dorata. Servire sia caldo che freddo.

RICETTA SUGGERITA DA :  
AIC SARDEGNA

PUBBLICATA DAL  
8 febbraio 2010