



8 - Castagnaccio

Difficoltà: semplice

Tempo: 1 ora

INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

1/2 kg di **farina di castagne ticinesi**
Una manciata di uvetta
Una manciata di pinoli
Olio

PREPARAZIONE:

Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida.
In una terrina diluire la farina con acqua fredda aggiungendola pian piano mescolare con una frusta sino ad ottenere un impasto morbido e liscio.
Ungere con l'olio una teglia rotonda di circa 30 cm di diametro e poco profonda.
Distribuire sulla superficie i pinoli e l'uvetta ben scolata ed infarinata.
Cuocere in forno a 180 gradi per circa un'ora.

OSSERVAZIONI:

Controllare la cottura: il castagnaccio è cotto quando la superficie ha assunto un colore bruno dorato e si è screpolata.

8 - Castagnaccio

Schwierigkeit: einfach

Dauer: 1 Stunde

ZUTATEN (für 4 Personen):

500 g Tessiner Kastanienmehl
Eine Handvoll Sultaninen
Eine Handvoll Pinienkernen
Oel

ZUBEREITUNG:

Die Sultaninen in lauwarmen Wasser einweichen.
In einer Schale das Kastanienmehl mit Wasser vermischen.
Bis unter langsamen Beimischen ein glatter Teig entsteht. Eine runde Auflaufform (30 cm) mit Oel einfetten.
Den Teig einfüllen, die Pinienkerne und die Sultaninen darüber verteilen.
Im Ofen bei 180°C für ca. 1 Stunde backen.

BEMERKUNGEN:

Das Backen überwachen: das Castagnaccio ist bereit wenn die Kruste goldbraun und leicht eingerissen ist.