

CASTAGNACCIO

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Tempo di abbattimento rapido: 60 minuti

Tempo di surgelazione rapida: 90 minuti

Difficoltà: bassa

Ingredienti per 4 persone:

300 g di farina di castagne

4 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere di acqua

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Una manciata di uvetta

30 g di pinoli

50 g di noci

Rosmarino

Procedimento:

Mettere l'uvetta ad ammorbidire in una tazza piena di acqua tiepida.

Mescolare la farina di castagne con lo zucchero, 1 bicchiere di acqua e 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Aggiungere al composto l'uvetta ammorbidita e scolata dall'acqua, i pinoli e qualche aghetto di rosmarino.

Versare tutto all'interno di una teglia unta con un po' di olio e decorare la superficie con le noci e qualche ago di rosmarino.

Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti.

Servire tiepido e tagliato a rombi.

Suggerimenti:

Se volete conservarlo in frigo per un'intera settimana come appena fatto, non dovrete fare altro che abatterlo rapidamente nel Fresco per circa 60 minuti.

Se invece volete conservarlo più a lungo, lo potete surgelare con la funzione di surgelazione rapida per circa 90 minuti, direttamente dal forno e già porzionato, e poi conservarlo in freezer all'interno di sacchetti per alimenti o di contenitori.

Quando volete consumarlo non dovrete fare altro che rigenerarlo nel forno preriscaldato a 130°C per qualche minuto.