
Castagnaccio

2 hg e mezzo di farina di castagne
6 cucchiaini di olio d'oliva
sale q.b.
una manciata di uvetta, pinoli, finocchietto
200 ml acqua

Stemperare la farina con acqua, aggiungere il sale, olio e versare in una teglia precedentemente unta. Aggiungere i pinoli, l'uvetta e il finocchietto. Passare in forno già caldo a 200° per circa 30/40 minuti. Quando la superficie del dolce inizierà a formare delle crepe il castagnaccio è pronto.

Buon appetito!
