

Le Ricette Malerba:

Castagnaccio

Dosaggio:

Dose per 4 persone

Ingrédients:

150 g di Farina dolce di Casatgne Malerba. 50 g di zucchero. Succo di una arancia. 2 cucchiari di marmellata di arance o, in alternativa, aumentare la quantita' di succo di arancia. 2 cucchiari di pinoli. 30 g di uva sultanina ammorbidita in acqua. Olio extra vergine di oliva quanto basta

Preparazione:

Miscelare acqua, succo e marmellat di arancia; aggiungere lo zucchero, la farina dolce di castagne Malerba ben setacciata, l'uva sultanina ed i pinoli; aggiungere acqua fino ad ottenere un impasto molto fluido. Ungere una teglia di 22 cm di diametro e riporvi l'impasto ottenuto alto circa un dito. Aggiungere 2 cucchiari di olio sull'impasto. Infornare a 170°C per 15/20 minuti finche' il castagnaccio non risulti asciutto. Dopo aver spento il forno, lasciare la preparazione all'interno ad asciugare per circa un ora.