



# IL CASTAGNACCIO

Il castagnaccio è un tipico dolce autunnale a base di farina di castagne. Anche questo è un piatto povero di origine contadina essendo la castagna diffusa nelle campagne, poco costosa e nutriente. Le prime notizie di questo dolce risalgono al 1500 e pare sia stato ideato da un certo Pilade da Lucca; a partire dall'800 si arricchisce di uvetta e pinoli e si diffonde nel resto d'Italia. È caratteristico delle zone appenniniche di Toscana, Liguria, Emilia e Piemonte. Secondo la ricetta Toscana andrebbe fatto con la farina di castagne del monte Amiata che si trova in commercio solo da fine novembre. Anche questo piatto presenta un risvolto curioso: si diceva che le foglioline di rosmarino usate nel castagnaccio fossero un filtro d'amore: il ragazzo che avesse mangiato il dolce offertogli da una fanciulla si sarebbe innamorato di lei e l'avrebbe sposata.

## **Ingredienti:**

300 grammi di farina di castagne  
4 cucchiaini di zucchero semolato  
1 bicchiere d'acqua  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
a piacere uvetta, pinoli, rosmarino.

## **Procedimento:**

Per preparare il castagnaccio dovete setacciare 300 gr di farina di castagne e mescolarla con 4 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere di acqua e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Aggiungete poi a questo composto una manciata di uvetta ammorbidente in acqua, dei pinoli e delle noci e qualche aghetto di rosmarino. Versate tutto all'interno di una teglia unta e decorate la superficie con altri pinoli, noci e uvetta e rosmarino. Infornate a 180° per circa 30 minuti. Il castagnaccio va servito tiepido e tagliato a rombi. Sta molto bene anche in abbinamento con affettati e formaggi. Provatelo con la ricotta fresca.