

CASTAGNACCIO - Ricetta toscana

Sciogliere in acqua fredda in una ciotola la farina di castagne tenendo il composto piuttosto liquido. In una teglia da forno leggermente unta di olio, versate la farinata tanto che sia alta circa un centimetro. Cospargerla di pinoli, zibibbo e noci sgusciate e spezzettate. Passate in forno fino a quando non emanerà un buon profumo e non raggiungerà il colore della buccia di castagna con la crosta screpolata; ma attenzione che non secchi troppo.