Panciaccio
 Inviato da Rosella

La ricetta del tradizionale Panciaccio di castagne
Ingredienti
	
 - 500 g. di farina di castagne
 - 100 g. di uvetta
 - 14 mandorle
 - 1 pizzico di sale fino

 - olio d'oliva
 - 8 dl circa di acqua
Preparazione
Mettere a bagno in acqua calda l'uvetta per circa 10 minuti, tagliare in 4 pezzi ogni mandorla e setacciare la farina.
Togliere l'uvetta dall'acqua, asciugarla un po' e miscelarla con un po' della farina (2 cucchiai circa).

Mettere in una ciotola la farina e un pizzico di sale fino, amalgamare lentamente con l'acqua in modo che non si formino
grumi.

Preparare una teglia di circa 30x20 cm ungendola con 2 cucchiai di olio di oliva, nel frattempo mettere un po' di uvetta
(circa la metà del totale) nell'impasto che poi va versato nella teglia.

 Spargere tutta l'uvetta rimasta sullo stampo, avendo cura di spingerla dentro l'impasto in modo che non si bruci; poi
distribuire le mandorle a guarnizione e distribuire un altro po' di olio sopra l'impasto.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:13

Mettere in forno freddo, impostato a 250°, per circa 1 ora: controllare con lo stuzzicadenti: se esce asciutto è pronto!

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:13