



Castagnaccio con la ricotta - [Visualizza sul sito di silvia](#)

(enciclopedia della cucina italiana)

dolce - torte farcite - liquore all'anice

Ingredienti per 6 persone:

400 gr.di ricotta,
200 gr farina di castagne,
150 gr.zucchero
3 dl di latte

La scorza grattugiata di 1 limone biologico,
3 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
2 cucchiaini di liquore all'anice,
sale.

Mettete la farina di castagne in una terrina, unitevi un pizzico di sale e il latte poco per volta, continuate quindi a mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Ungete con 2 cucchiaini d'olio una tortiera rotonda del diametro di circa 22 cm. Distribuitevi il composto preparato e livellatene la superficie con una spatola.

Ponete in un'altra terrina la ricotta, lo zucchero e la scorza di limone e lavorate il tutto energicamente con un cucchiaino di legno, incorporandovi poco per volta il liquore.

La ricotta ammorbidisce il castagnaccio sia nella consistenza che nel sapore.
(la ricotta non è rimasta bella separata dal castagnaccio, ma forse non era una ricotta abbastanza soda, comunque il risultato è stato soddisfacente)

Se vi piace il castagnaccio..provatelo!

