

Abbina gli ingredienti alle quantità corrette.

	<p>acqua</p>	<p>500 gr</p>
	<p>farina di castagne</p>	<p>100 gr</p>
	<p>noci</p>	<p>6 cucchiari</p>
	<p>pinoli</p>	<p>750 ml</p>
	<p>uvetta</p>	<p>1 pizzico</p>
	<p>olio EVO</p>	<p>1 manciata</p>
	<p>aghi di rosmarino fresco</p>	<p>100 gr</p>
	<p>sale</p>	<p>80 gr</p>

Abbina le immagini alle varie fasi della ricetta:



- a. Ungete di olio una teglia bassa, del diametro di 40 cm; versate poi l'impasto. Spargete sul castagnaccio l'uvetta, i pinoli, le noci avanzate e gli aghi di rosmarino, poi versate sopra a filo altri due cucchiai di olio. Infornate quindi il castagnaccio per 30 minuti a 200°.
- b. Aggiungete un pizzico di sale e poi versate poco per volta nella farina l'acqua mentre mescolate con una frusta.
- c. Fate riscaldare il forno a 200° e mettete l'uvetta a mollo in acqua tiepida.
- d. Mescolate per ottenere una pastella ben amalgamata e morbida.
- e. Il castagnaccio è pronto quando la superficie è piena di crepe e la frutta secca ha preso un bel colore dorato.
- f. Togliete l'uvetta dall'acqua, asciugatela bene e aggiungetela all'impasto, insieme ai pinoli e alle noci tritate grossolanamente (tenete da parte un po' di noci, uvetta e pinoli per decorare la superficie prima di infornare).
- g. Setacciate la farina di castagne in una ciotola per rimuovere i grumi.

Abbina i verbi allo strumento necessario.



Brocca



Tritatutto



Forno



Pentola



Setaccio



Fornello



Mattarello



Grattugia



Coltello



Frullatore



Pennello da cucina



Coltello



Mestolo

Riscaldare

Infornare

Setacciare

Versare

Mescolare

Tritare

Spianare

Spennellare

Frullare

Tagliare

Sbucciare

Cuocere

Bollire

Grattugiare