



Mistocchine

Ingredienti:

250 gr di farina di castagne; qualche goccia di anice; acqua; sale.

Preparazione:

Versare la farina su una spianatoia, aggiungere l'anice, un pizzico di sale e l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto compatto.

Stendere la pasta con il mattarello, lasciandola ad un'altezza di 1/2 cm e con un bicchiere ricavare dei dischi.

Lasciarli asciugare, quindi arrostirli su una piastra bollente.

Rigirarli fino a quando la farina non sarà asciutta.

Servire le mistocchine calde.

Castel del Rio, famosa per la produzione di marroni, si trova, come Casalfimanese, Borgo Tossignano e Fontanelice nell'imoleso, lungo la valle del fiume Santerno, ricco di anse e spiaggette, zona di tombe villanoviane e santuari settecenteschi, rocche inespugnabili e torri cinquecentesche.

E' una valle dall'aria montana che esalta i suoi frutti e che conserva nel maestoso castello di Castel del Rio, i segni della passata grandezza del feudo alidosiano.

Data di creazione

2013/10/12

Autore

redazione