



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Padeletti di castagnaccio



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- ☐ 300 gr. di farina di castagne
- ☐ mezzo litro di latte
- ☐ olio d'oliva
- ☐ sale
- ☐ ricotta fresca

Preparazione Padeletti di castagnaccio

Passo 1.

Create una pastella fluida mescolando la farina di castagne con il latte e un pizzico di sale.

Passo 2.

Fate poi cuocere la pastella (versata a a cucchiaini) in una padella con l'olio.

Passo 3.

Servite con ricotta fresca.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)