
LE MILLE E UNA CENA

Tausendundein Essen

Relazioni di viaggi in cucina, in biblioteca e in diverse zone del mio paese; attraverso tradizioni, storie quotidiane, sensazioni e conflitti che si consumano a tavola

Berichte über Reisen in verschiedenen Küchen, Bibliotheken und Gegenden meines Landes, durch Traditionen, Alltagsgeschichten, Gefühle und Konflikte, die am Tisch konsumiert werden

Von ClaudioCassetti@t-online.de

Trieste Trst Triest

in Weißensee

2011

Dieses Essen ist eine Gelegenheit
für ein kleines Revue
von möglichen und
wirklichen Traditionen,
d.h. von Gewohnheiten von Menschen,
denen ich begegnet bin
oder begegnen möchte.

*(Fehler eines Italieners
der mit deutschen Träumen
Italiens konfrontiert wird)*

Il mio
sogna
l' Italia

*(Fehler eines Deutschen
der von Italien träumt)*

Mein(s)
Tra(ä)um(t)
Italien

Habt ihr das Meer jemals von
der Nähe gesehen? ... Als das
Zimmer dunkel geworden war,
ließ Nicola uns das Meer auf
dem Boden der Küche sehen...
Die Wellen kräuselten sich
hoch. Wir zogen die Füße
hoch! ... Es war wunderschön.

Jeder brachte einen Bündel von Wildkräutern
und selbstgemachten Teig, in zufälliger Form
und Größe. In einem großen gemeinsamen
Kessel wurde eine Suppe gekocht, die jedes
Mal anders schmeckte und nie wiederholt
werden konnte.

Aber seien Sie beruhigt, meine Damen und
Herren: hier finden Sie alle Ableitungen, um
sich zu Hause Ihre eigene jüdische
Keksmaschine zu bauen und so Elena Servi,
die letzte Jüdin aus Pitigliano, zu
konservieren.

WARUM SOLLTE MAN/FRAU NACH TRIEST FAHREN? WORIN BESTEHT DIE SCHÖNHEIT VON TRIEST?

Triest ist

- eine (mittelgroße) Stadt am Meer (über 200.000 Einwohner), im Mitte von einer großer Bucht, an den Füßen der Karst-Hochebene, also eine spektakuläre Stadt, wo die Blicke sehr oft Überblicke sind;
- eine Stadt mit einer Stadtlandschaft vorwiegend der Jahrhundertwende 1800-1900;
- eine genießerische Stadt: Essen, Mode, Shopping, Bar, Promenaden;
- eine spröde Stadt, derer Schönheit sich nicht immer beim ersten Blick erschließt, wo die Leute freundlich aber zurückhaltend sind, wo nicht alle Ecke sauber und gepflegt sind;
- eine Stadt, hinter der Abgründe lauern. Politische und Ethnische Gegensätze, eine Stadt von Begegnung und Auseinandersetzung, auch in den Geschichten der Menschen
- eine Stadt im Wachstum und Wechseln, seit dem Fall des Eisernen Vorhangs

Siehe auch:

<http://segelreporter.com/2010/10/11/1852-boote-an-der-linie/>

<http://feit.usf.edu/holocaust/photos/sabba1/sabba1.htm>

<http://www.amazon.de/Triest-Eine-literarische-Hauptstadt-Mitteuropa/dp/3423341750>

Die Reform der Psychiatrie, Franco Basaglia:

die Öffnung aller geschlossenen Anstalten in ganz Europa fängt in Triest in den 70/80er Jahren an.

<http://www.triestebraica.it/node/147>

Antipasto veneto/triestino all'aceto o limone Vorspeise aus Venedig und Triest mit Essig oder Zitrone

Grüne Bohnen

20 ml Olivenöl, 100 ml Wasser mit groben Salz kochen lassen. Dann 300g Grüne Bohnen kochen lassen, bis sie NOCH NICHT genug weich sind. Ideal wäre Aufkochen, bis kein Wasser mehr sondern nur Öl da ist und die Bohnen im Öl brutzeln und Farbe nehmen können. Erst dann (wenn es fast anbrennt) kann man ein kleines Löffel Zucker dazu geben und karamellisieren lassen und dann mit 60 ml Rotweinessig (mehr oder weniger nach Wunsch) löschen und kurz aufkochen, bis der Essig auch verdampft ist. Statt Essig kann man Zitrone benutzen.

Oft schafft man/frau nicht und daher muss man das Verfahren verändern und die Flüssigkeit in ein anderen Behälter umgießen, wenn die Bohnen zu 2/3 gar sind, und dann mit dem brutzeln fortsetzen.

Die Flüssigkeit nicht wegkippen, sondern weiterverwerten. Sie ist eine wunderbare Brühe, zum Weiterverwenden.

Porree

Dasselbe kann auch mit 300g Porree (nur das Weisse) gemacht werden, mit sehr kürzeren Kochzeiten (3 Minuten nach dem Aufkochen) und mit wenigen Flüssigkeit.

Zucchini

Möglichst kleine Zucchini (insgesamt 500g) vorbereiten: waschen, an den Enden kappen, (ABER DABEI BITTE DEN ANSATZ (DAS ENDE ZUR PFLANZE HIN) NICHT WEGFERFEN!) und in 1 1/2 cm dicke Streifen schneiden.

Wie oben kochen, bitte aber sehr wenig Wasser.

Oberginnen

In 1,5 cm Streifen schneiden, im Backofen beidseitig grillen, ohne Öl. Dann herausnehmen, mit Zitronen übergießen, weiter so wie unten behandeln

Alle Gemüsesorten am Ende

Petersilie reissen, Knoblauch (bei den Zucchini auch den Ansatz) klein hacken, auf das Gemüse streuen, ppfeffern (grober Pfeffer!) und Salzen, Serviereller mit Klarsichtfolie luftdicht decken, ziehen lassen

Gemüse / Grundregel

Verdure / Regole base

Laß mich so roh wie möglich

Lasciami più crudo che puoi

Brate mich schnell, knusprig und (ganz leicht!) braun an

Rosolami velocemente, fammi diventare croccante e (leggermente) colorata

(auch eine Pantoffeln schmeckt, wenn sie leucht angebraten wird)

Anche una pantofola é buona se la rosoli un pó a fuoco vivo

Non volermi troppo colorata nelle stagioni scure,

Verlange nicht von mir, daß ich auch in den dunkleren Jahreszeiten zu bunt bin.

Rinuncia in inverno al rosso dei pomodori freschi e al giallo dei peperoni

Verzichte mal im Winter auf rote Tomaten und auf gelbe Paprikas!

Koche jede von uns in einem getrennten Wasser, wenn du Wasser benutzen muß

Cucina ognuna di noi in un'acqua diversa, se proprio devi usare l'acqua.

Laß das Wasser sprudeln aufkochen, bevor du mich herein tust

Lascia bollire l'acqua prima di buttarmi dentro.

Cerca di salarmi solo a tavola, oppure già nell'acqua, prima del bollire

Salze mich erst am Tisch, oder schon im Wasser, bevor es kocht

TRIEST 1 - DIE STÖRRISCHE LIEBENSWÜRDIGKEIT

Ich habe die ganze Stadt überquert.
Dann bin ich einen steilen Weg hochgelaufen,
lebhaft am Anfang, und weiter menschenleer,
von einer kleiner Mauer gesperrt:
bis zu einer gemütlichen Ecke, wo ich alleine
mich hinsetze, und ich fühlte,
dass dort, wo der Weg endet,
auch die Stadt endet.

Triest hat eine störrische
Liebenswürdigkeit. Wenn es dir gefällt,
ist sie wie ein böser Junge, herb und gierig,
mit blauen Augen und
mit viel zu großen Händen
um eine Blume zu schenken;
wie eine Liebe mit Eifersucht.
Von diesem steilen Weg aus
entdeckte ich jede Kirche, und jeden Weg, ob
er zum überfüllten Ufer, oder zum Hügel führt,
an dessen steinige Spitze,
ein Haus, das letzte Haus, sich klammert.
In der Luft
strömt um jeden und jedes
eine merkwürdige Stimmung,
eine nicht leichte Stimmung,
die Stimmung der Heimat.
Meine Stadt, die in jeder Ecke von Leben pulsiert,
hat diese gemütliche Ecke für mich gemacht ist,
für mein Leben, nachdenklich und scheu.

AUS DER SAMMLUNG „TRIEST UND EINE FRAU“ VON UMBERTO SABA

Umberto Saba, gehört zu den wichtigsten italienischen Dichtern dieses Jahrhunderts. Er wird in Triest 1883 von einer jüdischen Mutter geboren. Aus Solidarität für die Mutter gibt er seinen väterlichen Namen ab und nimmt den Namen Saba (jüdisch „Brot“). Nach einer bewegten und schwierigen Kindheit und Jugend (abgebrochenes Studium, Schiffsjunge) öffnet er 1912 ein Buchladen in Via San Nicolò, wo er das ganze Leben bleiben wird. Nur 1941 ist er gezwungen, von Triest zu flüchten und bis zum Ende des Krieges weg zu bleiben. 1957 stirbt er. Von ihm bleiben sein Buchladen und seine Gedichte, gefüllt mit stiller und schmerzhafter Liebe für seine Stadt, seine Frau und das alltägliche Leben.

Jota (triestinisch-balkanische Suppe)

1 kg (trockene) Bohnen über Nacht einweichen.
300 g Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden.
Kartoffeln im Öl brutzeln, dann Bohnen ebenso.
Wenn es kritisch wird, mit Wasser löschen, füllen
und weich kochen lassen

Sellerie, Möhren und Knoblauch kleinhacken,
im Öl brutzeln, 500 g Sauerkraut hinzufügen.
Wenn es kritisch wird mit Weisswein oder Wasser
löschen und kochen lassen.

Kümmel und Lorbeerblätter dazu geben.
Salzen und Pfeffer.

Evtl. Fleisch (frische Mettwurst
oder frischer Bratwurst
und Schweinerippen)
dazu geben.

Separat kochen

Die letzten 10 Minuten alles zusammenbringen und kochen lassen.

Mit Tomatensoße und zwei Zitronenscheiben servieren

Das Fleisch kann man weglassen

TRIEST - DIE PHILOSOPHIE DER LEBENSZÄHLER

Und Gott sagte "Es sei Licht"
Und das Licht wurde geschaffen
"Und dann?"
Dann kam ein Mensch mit einem Werkzeugkoffer,
und brachte den Zähler an.

Angelo Cecchelin

erblickt das Licht 1894 in Triest. Venezianischer Vater, montenegrinische Mutter, serbo-orthodoxe Taufe, kroatische Schulbildung, leidenschaftlicher italienischer Patriot. Mazzini und dem italienischen Triest zu Ehre nennt er die Töchter Efeu (das Zeichen der Mazzinianhänger) und Freiheit. Sich selber zu Ehre nennt er den Sohn Angelo.

Vor den italienischen Schiffen am Horizont, die sich annähern, um Triest zu befreien: in einer Riesenmenne von feiernden Menschen am Ufer ruft ein Kind auf der Schulter seines Vaters:
„Vater, ich habe Hunger“
„Mein Sohn, wie kannst du schon Hunger haben? Sie sind noch nicht angekommen“

Cecchelin, Kabarettist mit einer *linguazza* (scharfe Zunge, die wie eine Peitsche schlägt), bringt auf die Bühne und macht sich über Franz Josef, Mussolini und alle Regierungen lustig, die in Triest abwechseln. Deswegen wird er sowohl die österreichischen als auch die italienischen Gefängnisse (vor, während, nach dem Faschismus) gut kennenlernen.

Vater, heute ist der Unterricht unterbrochen worden, weil der liebe Duce zu uns gesprochen hat. Ich habe aber nicht richtig verstanden, was er meinte. Der Duce hat gesagt "Ich habe euch von euren Ketten befreit" Welche Ketten, Vater?
Die Ketten aus Golde, die man früher an der Weste trug.

In der B-Zone (unter jugoslavischer Verwaltung) wird der Fisch ohne Öl und Feuer frittiert. Wie wird das gemacht?
Es ist einfach. Der frische Fisch wird in eine Pfanne ohne Öl und Feuer hineingegeben, mit einem Deckel darauf. Dann warten sie fünfzehn Minuten. Schließlich wird geklopft, toc toc... "Wer ist da?" fragt der Fisch. Da reicht es , wenn man sagt "Ich bin Tito" Dann sagen die Fische alle zusammen
"Ahi ... jetzt sind wir frittiert" ("frittiert" heißt auf Italienisch "erledigt")

"Tasi, che lassù i brusa" ("Schweige, weil sie dort (ver)brennen") So mahnt ihn ein Kollege. "Dort" ist die Risiera, an der Peripherie von Triest, Vernichtungslager des Hitlerregimes.
Als Sohn des Volkes geht er aus und ein in einem Herzen von Triest der Vergangenheit, in Cittavecchia (Altstadt), in ihren anrühigen und alten Gassen, in ihren Kneipen, im harten, ungekünstelten Leben ihrer Bewohner.

Die Deutschen nehmen alle Mittel(Maßgläser) in Beschlag. Warum? Um den Krieg mit allen Mitteln fortzusetzen.

Versammlung der Frauen, um feste Preise auf dem Schwarzmarkt durch zu setzen: ein Kuss für eine Seife, zwei Küsse für 100g Fleisch, ein Biss für ein Achtel Öl..
„Und für ein Liter Öl?“fragt eine.
Eine andere seufzt und sagt :
„Eh für ein Liter Öl ... sprechen wir besser nicht darüber“

Entschuldigen Sie, Herr Verwalter, aber die Wohnung ist voll von Kakerlaken" sagt der neue Mieter. Und der Verwalter: Mah, tun Sie, als ob sie nichts gesehen hätten. Wenn der Vormieter sie in einem Jahr nicht abgeholt hat, dann gehören sie Ihnen"

Der Fehltritt von Cecchelin: während der jugoslawischen Besatzung führte seine Anzeige zur Hinrichtung ohne Prozeß eines Faschisten, eines ehemaligen Kollegen. Es folgt ein politischer Prozeß, der das Ende Cecchelins in Triest abzeichnet.

Ein Heimkehrer in Triest fragt Cecchelin nach den Verwandten. Ein Onkel ist im Gefängnis, weil er Faschist war. Der andere, weil er Kommunist war. Der dritte ist auch im Gefängnis, weil er weder Faschist noch Kommunist war. Der Heimkehrer fragt auch danach, ob die Triestiner die Ausflugslokale der Vorkriegszeit besuchen. Nein, sagt Cecchelin: in den einen dürfen nur englische Soldaten, in den anderen nur Amerikaner. Die Männer aus Triest sind nur im Gefängnis willkommen. Und die Frauen aus Triest? "Mit den Alliierten". Der triestinische Heimkehrer sagt, daß er dann auch in Udine hätte bleiben können. "Nicht möglich", weil er dort offiziell Ausländer sei. Oder in Istrien? Ebenso Ausland für einen Triestiner. Der verzweifelte Heimkehrer möchte sich dann umbringen, sich in eine foiba (Höhle im Karst) stürzen. Das sei auch nicht möglich, "Alles voll dort" sagt Cecchelin und deutet auf die Opfer der Titotruppen an. Dem Heimkehrer auf der Bühne bleibt nicht anders übrig als gemeinsam mit Cecchelin nach China zu ziehen.

1949 verläßt Angelo Cecchelin seine geliebte Stadt Triest. Er wird in Turin 1964 sterben. Er hinterläßt nur die Platten mit seiner Stimme und das Zeugnis eines bewegten und nicht leichten Lebens, in Stolz und Freiheit.

Über Cecchelin: "La Vita xe un bidòn", Storia di Angelo Cecchelin comico triestino R.Duiz/ R. Sarti Baldini&Castoldi 1995

"Gnocchi", la storia della parola, die Geschichte des Wortes

Nocca longobardisch *knoha* "giuntura, ciascuna delle giunture delle dita e delle mani" **Knöchel**

Gnocco Entsprechung von *nocca* in der Region von Venedig

gnocco

aber auch:

prominenza, bernoccolo

uomo grossolano

grumo

gnocca

ragazza donna molto vistosa ed attraente

Knödel

Beule

grober Mann, Töpel

Klumpen

Weib. Scham

auffälliges und anziehendes Mädchen

Gnocchi di patate / Italienische Kartoffelknödel

Metta in una pentola con acqua bollente 800 grammi di patate a pasta farinosa, SENZA SBUCCIARLE. Le faccia lessare fino a che saranno tenere.

Geben Sie 800 g mehligkochende und UNGESCHÄLTE Kartoffeln in einen Topf mit kochendem Wasser. Lassen Sie kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Scoli, peli e passi le patate ancora calde al passapate, le lasci cadere sulla spianatoia infarinata

Gießen Sie die Kartoffeln ab, schälen und passieren Sie sie. Dabei lassen Sie sie auf das bemehlte Nudelbrett fallen.

Dopo qualche minuto unisca farina setacciata (al massimo 160 grammi, comunque il meno possibile) e un cucchiaino di grappa. Lavori l'impasto CON DELICATEZZA fino a che sarà liscio, elastico e abbastanza morbido NON AGGIUNGA SALE!

Nach einigen Minuten fügen Sie durchgeseibtes Mehl (höchstens 160 g, auf jeden Fall so wenig wie möglich) und ein Löffel Grappa hinzu. Bearbeiten den Teig auf eine SANFTE Art und Weise, bis er glatt, geschmeidig und ziemlich weich ist. Fügen Sie KEIN SALZ hinzu.

Quando la pasta è pronta, ne stacchi un pezzo e formi un lungo rotolino della grossezza di un dito, rotolando con le due mani aperte sulla spianatoia leggermente infarinata.

Tagli il rotolino a cilindretti lunghi circa due centimetri, li infarini un pò, li rotoli rapidamente sulla spianatoia PREMENDO IL MENO POSSIBILE.

Wenn der Teig fertig ist, nehmen Sie ein Stück davon und bilden ein fingergroßes Röllchen; dabei rollen Sie das Stück Teig mit beiden offenen Händen auf dem leicht bemehlten Nudelbrett. Schneiden Sie das Röllchen in 2 cm lange Stücke, streuen Sie ein bißchen Mehl darüber, rollen Sie die gnocchi auf dem Brett so SANFT wie möglich.

Passi ogni gnocco sui rebbi di una forchetta premendo leggermente con il pollice in modo da formare una fossetta per il sugo. Lasci cadere gli gnocchi sulla spianatoia infarinata. GLI GNOCCHI NON DEVONO TOCCARSI. Alla fine li copra con un canovaccio, perchè non si asciughino troppo.

Lasci riposare per mezz' ora.

Fahren Sie mit jedem gnocco auf einer Gabel und drücken dabei mit dem Daumen, so daß ein kleiner "Graben" für die Soße entsteht. Lassen Sie die gnocchi auf den bemehlten Brett fallen. Sie sollen NICHT ANEINANDER BERÜHREN. Zum Schluß decken Sie die gnocchi mit einem Küchenhandtuch, damit sie nicht zu sehr trocknen. Lassen Sie eine halbe Stunde ruhen.

Tuffi gli gnocchi in abbondante acqua salata in ebollizione. Muova la pentola all' inizio per evitare che si attacchino sul fondo

Geben sie die Gnocchi in das siedende und gesalzte Wasser. Bewegen Sie am Anfang den Topf, um zu vermeiden, daß die gnocchi auf dem Boden kleben.

Quando vengono a galla li tiri su con una schiumarola e li metta in un piatto tiepido. Aggiunga la salsa, spolveri con parmigiano e li serva caldissimi

Wenn die Gnocchi auftauchen, heben Sie sie mit einem Schaumlöffel. Fügen Sie die Soße hinzu, streuen Sie mit Parmesan und servieren die Gnocchi noch sehr heiß.

Triestinische Variante von Gnocchi-Teig

Wie oben, mit 1 Ei, 100 g geriebener Parmesan, Backpulver

Veränderte Pastete meiner verstorbenen Tante (an der Grenze zwischen Italien und Slowenien)

Bereiten Sie eine dicke Soße, Mit Auberginen, Steinpilzen, Hackfleisch vom Schwein (insgesamt 500g) und Gewürzen (Rosmarin, Salbei, Muskatnuß, Salz, viel Pfeffer, oder in der Variante unten.

Geben Sie 800 g mehligkochende und UNGESCHÄLTE Kartoffeln in einen Topf mit kochendem Wasser. Lassen Sie kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Schälen Sie die Kartoffeln und passieren Sie sie. Fügen Sie durchgeseiebtes Mehl (höchstens 150 g, auf jeden Fall so wenig wie möglich), und noch einen Löffel Öl oder Butter, schließlich zwei Eier hinzu. Bearbeiten den Teig auf eine SANFTE Art und Weise, bis er an den Händen fast nicht mehr klebt.

Wenn der Teig fertig ist, bilden Sie 3 oder 4 große Kugeln, drücken Sie jede Kugel platt (1 Finger dick, unten immer Mehl), immer auf eine sanfte Art und Weise. Legen Sie auf die dadurch entstandene Scheibe die Soße und rollen Sie alles zusammen, um eine Art Salami zu bilden. Achten Sie darauf, die Enden gut zu schließen und lassen sie den Abschluss unten (sonst rollt er sich auf)

Tun Sie alles in eine leicht mit Öl eingefettete Backform, und geben sie alles in Backofen, bis es Farbe nimmt (vielleicht eine ½ Stunde oder weniger zu 180 Grad)

Servieren Sie mit der Tomatensoße und mit Parmesan.

Pastete meiner verstorbenen Tante

Wie oben, nur dass die Pastete im Wasser gekocht wird.

Legen Sie jede Kugel auf einen ausgebreiteten und bemehlten Handtuch. Legen Sie auf die dadurch entstandene Scheibe (1 Finger dick) Schinken (eine halbe Scheibe pro Kugel) und eine dünne Scheibe Käse. Falten Sie alles zu und wickeln sie die Rolle in den Küchenhandtuch.

Wenn die Soße fertig ist, geben Sie letztere in das kochende und gesalzene Wasser (viel Wasser in einem tiefen Topf: die gnocchi müssen Platz haben und dürfen den Boden nicht berühren, eventuell ein Teller umgekehrt auf den Boden stellen).

Servieren Sie sie reichlich mit Soße und Parmesan überdeckt. Mindestens eine halbe Stunde kochen, bei kleiner Flamme.

Variante der Soße:

Zerkleinern Sie mit dem Fleischwolf eine Mischung aus 50g luftgetrockneter Schinken, 30 g Speck, 250g Hühnerbrust, 250 g Rinderlendenfleisch. Hacken Sie eine Karotte, eine Stange Sellerie, eine rote Zwiebel, eine Knoblauchzehe und Petersilie. Erhitzen Sie dann 50 g Butter und einen Eßlöffel Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze. Schmoren Sie zuerst das Fleisch (mit einem bißchen Rosmarin und Salbei) 2 Minuten und dann das Gemüse. Nach 15 Minuten (nachdem die Zwiebel glasig geworden ist) löschen Sie das Ganze mit circa 100 ml trockener Rotwein. Fügen Sie dann 250 ml heiße Rinderbrühe, in der Sie einen Esslöffel Tomatenmark gelöst haben. Decken Sie zu und lassen 1 1/2 Stunden leise kochen lassen

Castagnaccio **Kastanienkuchen**

Riassunto: un impasto di farina di castagne, acqua, uvetta sultanina ammollata , olio d'oliva, pinoli e rosmarino vengono cotti nel forno precedentemente riscaldato.

Überblick: eine Mischung aus Kastanienmehl, Wasser, eingeweichten Rosinen, Olivenöl, Pinienkernen und Rosmarin wird im vorgeheizten Ofen gebacken.

Fate ammollare in acqua tiepida (meglio grappa o vino bianco) 100 g di uvetta sultanina e scaldare il forno a 200 gradi.

Weichen Sie 100 g Rosinen in lauwarmem Wasser (besser Grappa oder Weißwein) und heizen Sie den Ofen (200 Grad) vor.

Setacciate in una ciotola 250 g di farina di castagne e mescolando con una frusta diluitela con circa mezzo litro di acqua, aggiunta gradualmente. Sempre mescolando unite un bel pizzico di sale, 2 cucchiari d' olio e l'uvetta sciacquata e asciugata.

Sieben Sie dann 250 g Kastanienmehl in eine Schüssel und vermischen Sie es mit 1/2 l Wasser, das beim dauernden Rühren mit einem Schneebesen allmählich hinzugegeben werden soll. Fügen Sie noch eine gute Prise Salz, 2 Eßlöffel Olivenöl und die abgespülten und abgetrockneten Rosinen hinzu; rühren Sie dabei weiter.

Ungete con olio una teglia piuttosto larga (il castagnaccio deve avere lo spessore di un centimetro), versatevi l'impasto e cospargetevi 50 g di pinoli e foglioline di rosmarino.

Pinseln Sie ein ziemlich großes Kuchenblech (der (il castagnaccio soll 1 cm dick sein) mit Olivenöl, geben Sie den teig darauf und bestreuen Sie ihn mit 50 g Pinienkerne und Rosmarinblätter.

Mettete il castagnaccio nel forno. Quando comincia a solidificarsi, spalmatelo con un pò d'olio. Fatelo cuocere per circa un'ora e servitelo ancora tiepido.

Backen Sie den Kuchen im Ofen circa eine Stunde. Wenn der Teig etwa fester wird, beträufeln Sie ihn mit ein bißchen Öl. Servieren Sie noch lauwarm.

Buon appetito