

# Pasticcio di Castagne



## Ingredienti (per teglia da 28 cm)

400 g di farina di castagne  
500 ml di latte (in alcune zone si usa acqua o metà acqua e metà latte)  
80 g di zucchero (a differenza della ricetta toscana, qui si addolcisce)  
50 g di uvetta  
50 g di gherigli di noci spezzettati (a volte mandorle)  
30 g di pinoli (facoltativi, non sempre presenti)  
1 cucchiaio di cacao amaro (alcune versioni lo prevedono per dare colore e intensità)  
4 cucchiali di olio extravergine d'oliva o strutto (nelle versioni più antiche)  
un pizzico di sale  
scorza grattugiata di arancia o mandarino (tipica della tradizione calabrese)  
aghi di rosmarino per guarnire

## Procedimento

Mettere l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti.  
Setacciare la farina di castagne in una ciotola, unire zucchero, cacao (se usato) e un pizzico di sale.  
Aggiungere il latte poco a poco, mescolando con una frusta fino a ottenere una pastella liscia e fluida.  
Incorporare olio, noci tritate, parte dell'uvetta e scorza d'agrumi.  
Ungere una teglia, versare l'impasto (spessore 2-3 cm, un po' più alto rispetto a quello toscano).  
Decorare con uvetta, pinoli, aghi di rosmarino e un filo d'olio.  
Cuocere in forno statico a 180°C per circa 40-45 minuti.

## Differenze rispetto al Castagnaccio Toscano

Più dolce e sostanzioso (con zucchero e latte).  
Spesso arricchito con cacao, noci e scorza di agrumi.  
Impasto più alto e morbido.  
Veniva servito nei periodi di festa e non solo come "pane dei poveri".