

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 cucchiaino di cacao amaro (alcune versioni lo prevedono per dare colore e intensità)
4 cucchiaini 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".