

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La Pastiera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [105 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Fare la pastiera napoletana non è difficile, farla in maniera perfetta lo è un po' di più! Ma seguendo i consigli che abbiamo trovato in questa ricetta sul forum vi verrà davvero in maniera eccellente!

Provate anche la [pastiera napoletana in vasetto](#), facile e golosa!

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: tagliate il burro (freddo di frigo) a bastoncini poi a cubetti e lavorate con lo zucchero.



2 Lavorate in una ciotola la farina con il burro, la buccia di un limone grattugiata e le uova.



3 Quando il composto comincia ad amalgamarsi trasferitelo sopra una spianatoia ed impastare a mano.



4 Fate una palla e lasciate riposare avvolta nella pellicola in frigo.



5 Per il ripieno: in una casseruola mettete il grano con 100 ml di latte, 30grammi di burro e mezza buccia di limone grattugiata fate bollire per dieci minuti.





6 Lasciare raffreddare il composto.

In una terrina amalgamate la ricotta, lo zucchero, le uova e l'acqua di fiori d'arancio fino ad ottenere un'impasto cremoso e omogeneo.



7 Aggiungete i canditi.



8 Il grano cotto.



9 E mescolate bene.



10 Imburrate e infarinate uno stampo da crostata di 30 cm di diametro.



11 Con il mattarello stendete la pasta frolla allo spessore di mezzo centimetro.



12 Rivestite la teglia eliminando i bordi in eccesso.



13 Versate il ripieno sulla pasta frolla



14 E con la pasta avanzata ricavate delle strisce larghe 2-3 cm e decorate il dolce.



15 Infornate a forno già caldo a 180°C per un'ora e mezzo fino a quando la pastiera non avrà preso un colore ambrato.

