

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La pastiera napoletana di nonna Genoveffa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La pastiera napoletana di nonna Genoveffa è una ricetta che sul forum di cookaround ha riscosso un notevole successo. Questa ricetta avendo una lunga tradizione familiare è di quelle infallibili. Provatela e ne sarete entusiasti.

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

scorza di arancia grattugiata

millefiori

1 cucchiaino di pan degli angeli.

PER LA PASTA FROLLA

300 g di farina

100 g di olio di girasole (o 150 g di burro)

100 g di zucchero

2 tuorli

mardala

1 pizzico di sale

un po' d'acqua.

PREPARAZIONE

1 Il giorno prima preparare la crema pasticcera mescolando, in ordine, i tuorli, lo zucchero, la farina setacciata, il latte intero.

Quindi, portare ad ebollizione, spegnere e mettere sopra della pellicola trasparente in modo da non far formare la pellicina in superficie.



2 Per la cottura del grano mettere in una pentola il grano, il latte, la scorza di limone intera.





3 Mescolare in continuazione fino al bollore.





4 A questo punto, far cuocere il grano per altri 40 minuti dall'ebollizione, quindi spegnere.



5 Aggiungere, poi, 50 g di burro e mescolare per farlo sciogliere.



- 6 Frullare, con il frullatore ad immersione, se piace, quindi, coprire sempre con pellicola per evitare che si crei una pellicina in superficie.





7 Il giorno successivo, realizzare il ripieno.

Mescolare la ricotta con lo zucchero facendola diventare bella liscia.





8 Aggiungere le uova e mescolare per bene.





9 Aggiungere, poi, il grano cotto e la crema e mescolare bene tutto.





10 Aggiungere, quindi, i canditi, la vanillina, la cannella, la scorza d'arancia e il millefiori.





11 Montare gli albumi a neve ferma.



12 Unirli al ripieno mescolando dal basso verso l'alto.



13 Unire il pan degli angeli ed ecco il ripieno pronto.





14 Per la pasta frolla, mettere tutti gli ingredienti al centro della farina ed iniziare a mescolare.





- 15 Mettere un po' di acqua impastare il tutto energeticamente ed ottenere un impasto sodo e liscio.



- 16 Stendere una sfoglia non molto sottile e foderare una teglia imburata ed infarinata.



17 Riempire con il ripieno e formare le strisciole e poggiarle sopra e livellare i bordi.





18 Eccola pronta per andare in forno a 180°C per 40-50 minuti finchè non è di un bel colore biondo.



19 Eccola cotta.



