

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pastiera di un vero pasticciere napoletano

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La pastiera, un nome che evoca profumi e sapori ben definiti! Di pastiera ce n'è solo una e questa è la ricetta, mostrata minuto per minuto dal nostro pasticciere partenopeo doc! Vedrete come sarà facile riproporre a casa questa meraviglia!

## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 200 gr

BURRO 40 gr

STRUTTO 40 gr

ZUCCHERO 80 gr

ACQUA 40 gr

## PER LA PASTIERA

RICOTTA DI PECORA raffinata - 250 gr

ZUCCHERO 260 gr

GRANO PER PASTIERA 250 gr

ARANCIA CANDITA in cubetti - 50 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 25 gr

AROMA AI FIORI D'ARANCIO oppure

Neroly - 2 gocce

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice il grano cotto e metà delle uova; azionate la macchina per miscelare gli ingredienti.



- 2 In un'altra ciotola per impastatrice riunite la ricotta, lo zucchero e l'aroma neroly ed azionate la macchina dotata di gancio a foglia per amalgamare gli ingredienti.



- 3 Unite il grano alla ricotta e lasciate lavorare la macchina per amalgamare i due composti.



- 4 Aggiungete i cubetti di arancio e fateli incorporare nel composto.



- 5 Regolatevi per la consistenza del composto: se la ricotta è asciutta e compatta aggiungete le uova rimaste ed il latte, altrimenti aggiungete solo un uovo e amalgamate.

Imburrate lo stampo per pastiera e stendete la pasta frolla fino ad uno spessore di 2-3 millimetri.



- 6 Disponete la pasta frolla nello stampo facendola aderire bene ai bordi e togliendo la pasta

in eccesso.



- 7 Bucherellate il fondo con una forchetta e riempite con il composto a base di grano e ricotta arrivando fino al bordo della pasta frolla.





- 8 Ora stendete un'altro pezzo di pasta frolla per ricavare le strisce di 1 cm di larghezza da posizionare in diagonale sulla pastiera.



- 9 Decorate la pastiera con le striscioline poste in diagonale prima in un senso e poi nell'altro.



- 10 Infornate a 200°C per circa 30-40 minuti.



11 Lasciate raffreddare la pastiera, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

