

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana di Froda

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

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



200 ml di latte
60 g di zucchero
2 tuorli
20 g di farina
1 bustina di vanillina
buccia di limone grattugiata
1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 La sera prima di preparare la pastiera, mettere a cuocere il grano con il latte, la buccia di limone (tagliata e non grattugiata), un cucchiaio di margarina e un pizzico di sale.

Cuocere fino a che non si presenta così. Togliere la buccia del limone.

Sempre la sera prima, mettere in una ciotola metà dello zucchero, la ricotta e il resto dello zucchero sopra. Far riposare in frigorifero tutta la notte.

Il giorno stesso preparare la pasta frolla, formando una fontana con la farina e mettendo tutti gli ingredienti al centro.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia, morbidissima e non appiccicosa. Avvolgere in pellicola trasparente e porre in frigorifero per una mezz'oretta.

Ora il ripieno. Ecco come si presenterà la ricotta con lo zucchero dopo una nottata.

Dare una bella mescolata con una forchetta.

Setacciarla in una ciotola con il passaverdure.

Aggiungere quattro cucchiaini di grano intero.

Aggiungere il resto del grano, passato al passaverdure.

Separare gli 8 tuorli dagli albumi. Mettere i primi nella ciotola e montare a neve i secondi.

Mescolare la crema.

Aggiungere gli albumi e mescolare ancora.

Aggiungere la cannella, le fiale di aroma millefiori, la vanillina e il limoncello.

Mescolare ed aggiungere la crema pasticcera.

A questo punto frullare il tutto con uno sbattitore elettrico.

Stendere la pasta frolla in una teglia unta di margarina.

Aggiungere il ripieno.

Fare le strisce (piuttosto spesse sennò si spezzano) e metterle sulla pastiera.

Cuocere a 200°C per 1 ora / 1 ora e mezza.

Controllarla ogni tanto e per verificare la cottura, infilzarla con uno stuzzicadenti: se uscirà asciutto è cotta.

Lasciare riposare il luogo fresco ed ecco come si presenta la pastiera stamattina.

