

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana di Chèrie_cuoca

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 3 *GIORNI DI RIPOSO*



PREPARAZIONE

- 1° giorno: mettete in una casseruola con il fondo spesso il latte, il grano, un pizzico di sale, il burro e la buccia dell'arancia tagliata intera.



- Cuocete il tutto a fuoco moderato 30-40 minuti circa, mescolare ogni tanto (fate attenzione perchè si attacca facilmente).

Intanto mescolate la ricotta con lo zucchero.



3 E passatela al setaccio.



4 Mettetela in un panno bianco di cotone e avvolgerla.



5 Conservare in frigo 12 ore.

Nel frattempo, passati 30-40 minuti il composto con il grano sarà diventato così.



6 Lasciate raffreddare e fate riposare fuori dal frigo in un luogo fresco per 12 ore.

2° giorno: togliere dal panno la ricotta.



7 Unire alla ricotta i tuorli delle uova (conservando solo 5 degli albumi).



8 Mescolare un poco il composto con il grano che sarà diventato così.



9 Togliere la buccia dell'arancia e tagliarla a striscioline.



10 Unite il grano alla ricotta con i tuorli.



11 A questo unire tutti gli aromi (cannella, la buccia dell'arancia tagliata, il cedro candito e la vaniglia).



- 12** Montare con le fruste elettriche i 5 albumi a neve fermissimissima e unire al composto mescolando dal basso verso l'alto per non smoltarlo.



- 13** Preparate la pasta frolla: impastare velocemente tutti gli ingredienti e con il mattarello stendetela sopra la carta forno.

Foderate due stampi per pastiera da 22 cm con la frolla e versare il composto.



14 Coprite con delle strisce larghe di pasta frolla.



15 Infornare a 190°C per circa 1 ora e mezza.

Quando la sfornerete la Pastiera risulterà come ancora liquida all'interno e soprattutto gonfia... lasciatela riposare per almeno 24 ore fuori dal frigo.

3° giorno: la pastiera è pronta.

