

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera Napoletana di Nemo

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

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



PER LA FARCIA

450 g di grano precotto
250 ml di latte
30 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di vanillina
la buccia di un limone
700 g di ricotta di pecora
5 uova intere
2 tuorli
una boccetta di aroma di fiori d'arancio.

PER LA FROLLA

400 g di farina
200 g di burro
100 g di zucchero
2 uova intero
1 tuorlo
scorza grattugiata di 1 limone.

PREPARAZIONE

1 Il Mercoledì Santo:

versare in un pentolino il grano precotto, 250 ml di latte, 30 gr di burro, 20 gr di zucchero, una bustina di vanillina, la buccia di un limone e lasciare bollire, mescolando continuamente, fino a quando il latte non è completamente assorbito dal grano.



2 Lasciare intiepidire, coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero.

Il Giovedì Santo:

preparare la pasta frolla con gli ingredienti dati.



3 Coprire con la pellicola e lasciar riposare in frigorifero per circa un'ora.

Mescolare, sbattendo bene, la ricotta di pecora, 130 g di zucchero, le uova intere, i tuorli, una boccetta di aroma di fiori d'arancio, riprendere il grano cotto ed aggiungerlo al composto.



4 Alla fine si ottiene un composto cremoso e profumatissimo.

A questo punto, prendere un "ruoto" per pastiera, imburrarlo ed infarinarlo.



5 Stendere la sfoglia a 1/2 cm di spessore e, con l'aiuto del mattarello, rivestire il "ruoto".



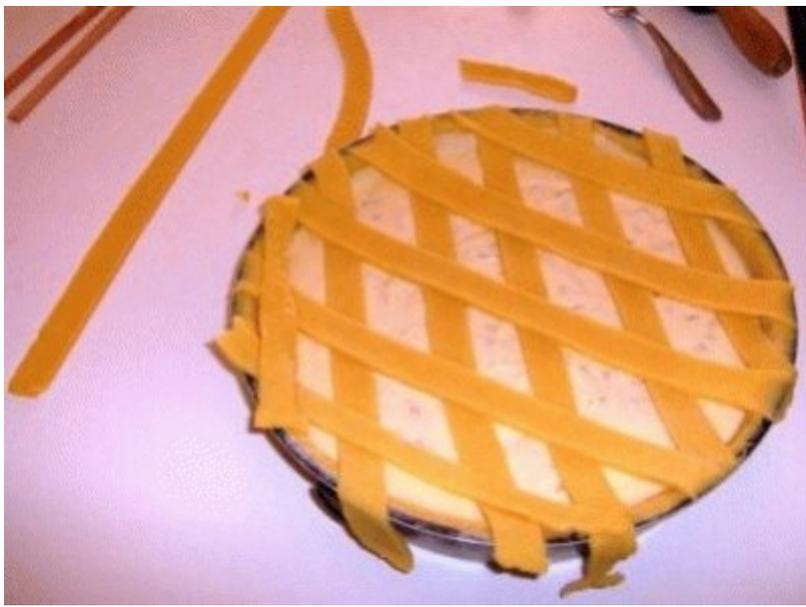
6 Eliminare l'eccesso di pasta dai bordi, bucare il fondo di frolla con una forchetta.



7 Versarvi dentro la farcia.



8 Con la pasta frolla avanzata, realizzare le striscette per ricoprire la pastiera.



- 9 Mettere in forno già caldo a 170 °C per circa 1 ora e 20 minuti, fino a quando non si sia colorita di un bel colore ambrato.



- 10 Lasciare intiepidire nel forno spento per circa 15 minuti, sfornare e lasciar riposare per i tre giorni canonici in un posto fresco ed asciutto sotto un panno di cotone per mantenere la giusta umidità.



11 Il giorno di Pasqua, ecco la Pastiera pronta per essere gustata.





NOTE

Non sformare la pastiera, neppure dopo che si è raffreddata, tagliarla direttamente nel suo stampo; la cottura è la fase forse più delicata, il forno deve essere dolce, non bollente e la cottura lenta e graduale, altrimenti si rischia di bruciare l'esterno e lasciare crudo il ripieno. Rispettate il tempo di "riposo" è fondamentale per consentire la perfetta amalgama di tutti i sapori. Al minimo, occorre attendere 2 giorni, ma il tempo canonico è di tre giorni.