

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **75 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Se si pensa ai dolci di Pasqua è difficile non pensare alla **pastiera napoletana**. Un grande classico, la **ricetta originale** della pastiera napoletana prevede un guscio di frolla con un morbido e sostanzioso ripieno di grano cotto, ricotta, uova, zucchero e, per chiudere, un'aroma inconfondibile di fiori d'arancio... Già solo leggendo vi dovrebbe essere venuta la voglia di prepararla!

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr
STRUTTO 150 gr
ZUCCHERO A VELO 150 gr
TUORLO D'UOVO 3
SALE 1 pizzico

PER IL GRANO

GRANO PER PASTIERA già cotto - 250 gr
LATTE INTERO 50 gr
CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola
SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1
SALE 1 pizzico

PER LA RICOTTA

RICOTTA 250 gr
UOVA 2
TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO A VELO 180 gr

CANDITI misti - 100 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 2

cucchiari da tavola

CANNELLA ½ cucchiari da tè

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 1 cucchiario
da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la pasta frolla impastando tutto gli ingredienti nell'impastatrice dotata di gancio a foglia fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Nel frattempo mettete in una pentola il grano già cotto insieme al latte e a tutti gli altri ingredienti indicati.





2 Mettete la pentola sul fuoco e lasciate che il grano s'insaporisca, mescolando continuamente. Il grano sarà pronto quando avrà assorbito tutto il latte e si sarà formato un composto un po' colloso.

Togliete la pentola dal fuoco e lasciate da parte a freddare; una volta freddo rimuovete dal grano la scorzetta di limone.

Preparate, quindi, la farcia di ricotta: lavorate bene la ricotta in una ciotola con una frusta o un cucchiaio fino a quando risulterà piuttosto cremosa.

Unite, quindi, lo zucchero a velo continuando a lavorare il composto.



3 Aggiungete, successivamente, le uova, una per volta ed il tuorlo mescolando fino a

quando ciascun uovo sarà completamente assorbito dal composto.



4 Unite i canditi e tutti gli aromi e mescolate per amalgamare il tutto.





- 5 Unite, quindi, il composto di ricotta al grano e mescolate bene. Riponete in frigorifero la farcia fino al momento di utilizzarla.



- 6 Riprendete dal frigorifero la pasta frolla e stendetela in uno strato uniforme. Imburrate uno stampo di 22 cm di diametro e foderatelo con la pasta frolla.



7 Bucherellate la pasta frolla.

Riprendete la farcia dal frigorifero e riempite lo stampo.



8 Stendete la frolla rimasta e ricavatene delle strisce aiutandovi con una rotella taglia pasta. Adagiate le strisce di frolla sulla farcia per decorare la pastiera.



9 Infornate la pastiera a 170°C per 1 ora 15 minuti o fino a quando la frolla e la farcia risulteranno ben dorate.

Fate freddare la pastiera nello stampo, quindi sformatela e servitela tagliata a fette con una spolverata di zucchero a velo.

CONSIGLIO