

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO:

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

NOTE: + *50 MINUTI DI RIPOSO*



RICOTTA 375 gr
GRANO COTTO 220 gr
LATTE 200 ml
ZUCCHERO 170 gr
BURRO 55 gr
UOVA 3
VANILLINA 1 bustina
AROMA AI FIORI D'ARANCIO
CEDRO CANDITO a pezzetti - 50 gr
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE
mezzo -

PREPARAZIONE

- 1 In una profonda pentola mettete il grano con il latte, 15 g di zucchero, il burro e lasciate bollire a fuoco per 40 minuti, il latte si deve assorbire tutto.



- 2 Preparete la pasta frolla: in una ciotola mettete la frina, il lievito ed il burro a pezzettini e, con le mani cominciate a lavorare, otterrete uno sfarinato.



3 Aggiungete lo zucchero e le uova.



4 E impastare velocemente fino ad avere una pasta liscia ed omogenea, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo a riposare per 30 minuti.



5 Passate la ricotta nello schiacciapatate per renderla più cremosa.



6 E aggiungete 80 grammi di zucchero fino ad ottenere una crema.



7 Unite il grano e mescolare bene.



8 Separate i tuorli e gli albumi di 3 uova, nei tuorli aggiungete 75 g di zucchero e montare con le fruste elettriche fino ad avere un composto spumoso e chiaro, montare a neve ferma anche 2 albumi.



- 9 Unite al composto di ricotta e grano i tuorli montati e mescolare bene, unite anche gli albumi ed i vari aromi.



- 10 Mescolate fino ad avere un composto omogeneo.



- 11 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta frolla e stendetela in uno stampo da 26 cm imburrito ed infarinato.



- 12 Riempite con la crema.



13 Completate con delle strisce di pasta frolla.



14 Infornate a 180°C per 1 ora e 30 minuti, quando la pastiera è cotta tenetela altri 20 minuti nel forno spento.

