

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana: la ricetta autentica della tradizione campana

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un equilibrio perfetto tra morbidezza e croccantezza: la **pastiera napoletana** è il dolce ideale per celebrare la Pasqua con gusto.

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 200 gr

ZUCCHERO 80 gr

BURRO 40 gr

STRUTTO 40 gr

ACQUA 40 gr

PER LA PASTIERA

ZUCCHERO 260 gr

RICOTTA DI PECORA raffinata - 250 gr

GRANO PER PASTIERA 250 gr

ARANCIA CANDITA in cubetti - 50 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 25 gr

AROMA AI FIORI D'ARANCIO oppure olio essenziale di neroli - 2 gocce

COME FARE LA PASTIERA NAPOLETANA

- 1 Ecco le istruzioni per preparare la vera pastiera napoletana: in una ciotola capiente versa la farina, lo zucchero, un pizzico di sale, il burro e lo strutto, poi aggiungi la scorza grattugiata di mezza arancia e di mezzo limone, infine unisci anche l'uovo.







2

Quando tutti gli ingredienti elencati sono nella ciotola, impasta fino a ottenere un composto omogeneo, se per caso noti che l'impasto risulta troppo asciutto e non si compatta, puoi aggiungere un po' d'acqua e continuare ad impastare. Una volta ottenuto il giusto risultato, trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e lavoralo finché non risulterà liscio al tatto.

Quando hai finito di lavorare l'impasto, schiaccialo leggermente e coprilo con della pellicola trasparente. Metti l'impasto a riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore, in modo che possa consolidarsi e diventare più facile da lavorare successivamente.





- 3 Nel frattempo, in un pentolino, versa il grano precotto, il burro, un pizzico di sale, la scorza di un'arancia (che puoi ricavare con un pelapatate) e la scorza di un limone. Aggiungi il latte e mescola bene, quindi porta il tutto a bollire, non appena la miscela bolle, spegni il fuoco e fai raffreddare.





- 4 In una ciotola, versa la ricotta e lo zucchero, e mescola fino ad ottenere una crema dalla consistenza morbida. Aggiungi le uova, il tuorlo, il cedro candito, l'acqua di fiori d'arancio e un pizzico di cannella se lo desideri. Mescola fino a uniformare il composto. Rimuovi le scorze del grano cotto con una forchetta e aggiungilo nella ciotola con la ricotta.







- 5 Su una spianatoia, stendi $\frac{2}{3}$ della frolla con un mattarello, fino a ottenere uno spessore di poco meno di 1 cm. Con l'aiuto del mattarello, trasferisci la frolla sopra uno stampo da pastiera con un diametro di 20 cm, facendo aderire bene al fondo e ai bordi. Elimina la pasta frolla in eccesso rifilando i bordi con un coltellino.





- 6 Trasferisci la crema all'interno dello stampo. Riunisci e impasta di nuovo i ritagli di pasta frolla avanzati e realizza 7 strisce larghe un paio di cm. Disponi le prime 4 strisce, rimuovendo l'eccesso sul bordo della pastiera, poi posiziona sopra le altre 3 per creare delle losanghe.





- 7 Cuoci la pastiera in forno preriscaldato a 180°C per circa 55 minuti. Sforna poi la pastiera e lasciala raffreddare completamente. Spolverizza la superficie con un po' di zucchero a velo al momento di servire.

Spero che la tua pastiera napoletana sia deliziosa come la mia!





PASTIERA NAPOLETANA: RICETTA TRADIZIONALE

La **pastiera napoletana** è un dolce tradizionale della **Pasqua**, simbolo della città di Napoli e della cucina partenopea. La sua storia affonda le radici nella tradizione contadina, quando veniva preparata con ingredienti semplici ma ricchi di sapore, come il grano cotto, la ricotta e i canditi. Il profumo dell'aroma ai fiori d'arancio rende questo dolce inconfondibile, mentre il guscio di pasta frolla friabile racchiude un ripieno cremoso e aromatico. Preparare una pastiera autentica richiede pazienza, ma il risultato è un dolce che conquista al primo assaggio. Scopri la ricetta tradizionale per preparare una **pastiera perfetta!**

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa ricotta di pecora per un sapore più autentico e lasciala scolare per eliminare l'umidità in eccesso. Il grano per pastiera può essere cotto in anticipo e conservato in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

Se avanza della pasta frolla, usala per fare biscotti o mini crostatine.

La pastiera è ancora più buona dopo 24 ore di riposo: i sapori si amalgamano e la consistenza diventa perfetta.

COME CONSERVARE LA PASTIERA NAPOLETANA

A temperatura ambiente: conserva la pastiera per 2 giorni coperta con un canovaccio pulito.

In frigorifero: può essere conservata fino a 5 giorni, ben chiusa in un contenitore ermetico.

Evitare il congelamento: la consistenza del ripieno potrebbe alterarsi.

Per servirla al meglio: lasciala riposare almeno un giorno prima di gustarla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ciaramicola: la torta umbra con glassa di meringa e zuccherini colorati.

Pizza dolce umbra: un dolce lievitato soffice e profumato.

Migliaccio napoletano: una torta cremosa a base di semolino e ricotta.

Cassata siciliana al forno: un'alternativa alla classica cassata con pan di Spagna.

Torta di riso bolognese: un dessert tradizionale con riso e latte.

Crostata ricotta e canditi: una versione più semplice ma altrettanto golosa.