

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera versione amalfitana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 140 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



STRUTTO 1 cucchiaio da tavola
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
BUCCIA DI LIMONE

PER COMPLETARE IL RIPIENO

RICOTTA DI MUCCA 480 gr
ZUCCHERO 380 gr
UOVA INTERE 4
TUORLI 2
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 20 ml
CANDITI a pezzettini - 80 gr
VANILLINA 2 bustine
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta frolla: mettete in una ciotola farina, burro, strutto, zucchero e sale (o bicarbonato).



2 Pizzicottate il burro con la punta delle dita e fatelo incorporare agli altri ingredienti.

Il risultato dev'essere un composto "sabioso".



3 Aggiungete le uova e mescolare con una forchetta per farle incorporare al composto precedente.

Con le mani impastare e formate una palla compatta.

Cercate di non impastare troppo altrimenti la frolla diventa dura in cottura.



4 Avvolgetela con della pellicola e mettetela in frigo per un paio d'ore.

Per la crema pasticcera: mescolare bene l'uovo con lo zucchero e l'amido (o la farina), aggiungete poi il latte bollente a filo e la buccia di limone.



- 5** Versate in una casseruola e rimettete sul fuoco, fate addensare bene la crema, rimettela in ciotola, togliete la buccia di limone e lasciate raffreddare.



- 6** Per la crema di grano: mettete in un pentolino grano, strutto (o burro), zucchero, latte e buccia di limone.



- 7 Fate bollire per almeno un'ora mescolando spesso, il risultato dev'essere una crema che metterete a raffreddare dopo aver tolto le bucce di limone.



- 8 Per la preparazione e cottura della pastiera: mettete in una ciotola capiente il grano, la ricotta schiacciata (con schiacciapate o passata nel passaverdura), lo zucchero, le uova, i tuorli, i canditi, l'acqua di fior d'arancio, la vanillina, la crema pasticcera e la cannella.



- 9 Usate le fruste elettriche per qualche minuto, per rendere gli ingredienti una crema omogenea.





- 10** Con il matterello stendete la frolla e rivestite una tortiera di 28-30 cm di diametro. Bucherellate il fono con i rebbi di una forchetta.



- 11** Versate la crema preparata.



12 Decorate la superficie con delle strisce della frolla avanzata disposte a griglia, avendo la cura di farle aderire ai bordi del guscio di frolla.

Tagliate via gli eccessi.



13 Infornate a 190°C per un'ora circa.

La pastiera deve risultare biondo ambrato in superficie.



14 A fine cottura aprite il forno e lasciatelo socchiuso. Fate raffreddare completamente la pastiera. Poi sformatela e guarnitela con zucchero a velo.

Provate anche la [pastiera napoletana in vasetto](#), facile e golosa!



