

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera al cioccolato: la variante golosa della tradizione pasquale

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se ami il cioccolato, questa versione della pastiera napoletana diventerà il tuo nuovo dolce preferito per Pasqua!

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr
STRUTTO 150 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr
CACAO AMARO 30 gr
UOVA 2

INGREDIENTI PER LA CREMA

RICOTTA VACCINA 400 gr
ZUCCHERO DI CANNA 250 gr
GRANO COTTO 250 gr
LATTE 200 ml
CIOCCOLATO FONDENTE 70 gr
UOVA 3
ESSENZA DI VANIGLIA

COME FARE LA PASTIERA AL CIOCCOLATO FONDENTE

1 Ecco le istruzioni da seguire passo passo per cucinare la **pastiera al cioccolato fondente**.

Per prima cosa prepara la pasta frolla al cacao: versa la farina in una ciotola capiente e unisci lo strutto e lo zucchero a velo. Aggiungi anche le uova e il cacao setacciato e inizia a lavorare con le mani fino a formare un panetto liscio. Avvolgi la frolla nella pellicola e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.







2 Mentre la frolla al cacao riposa, prepara la farcia, procedi in questo modo: versa il grano

cotto in una pentola con il latte e fai cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti, o fino a creare una crema densa, spegni la fiamma. Trita il cioccolato con un coltello e uniscilo alla crema di grano e latte, mescola bene per fare amalgamare gli ingredienti e lascia intiepidire.





- 3 Metti la ricotta in una ciotola e aggiungi lo zucchero, lavora il tutto con una forchetta per far amalgamare bene i due ingredienti.



- 4 Unisci anche le uova e mescolale agli altri ingredienti nella ciotola, infine aromatizza con un po' d'essenza di vaniglia.



5 Aggiungi la crema di cioccolato e grano alla ricotta e falla ben amalgamare.



6 Prendi la frolla dal frigo e dividila in due pezzi, di cui uno circa il doppio dell'altro.

Stendi la parte più grande su un piano infarinato, con questo pezzo devi rivestirci uno stampo per torte da 22-24 cm.

Ritaglia la frolla in eccesso dai bordi e uniscila all'altro pezzo messo da parte.





7 Versa il ripieno dentro la pastiera. Stendi sottilmente l'impasto avanzato e taglia tante strisce larghe circa 1.5 cm: la tradizione vuole che le strisce in superficie siano 7, ma naturalmente puoi metterne quante ne vuoi.

Posa delicatamente le strisce ottenuto sulla superficie della pastiera e cuoci in forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per 50 minuti nella parte centrale.

Trascorso questo tempo, abbassa la temperatura a 170°C e sposta la pastiera al cioccolato nella parte bassa del forno per altri 30 minuti.

Estrai la pastiera al cioccolato dal forno e falla raffreddare per almeno 3 ore prima di gustarla.

Completa la preparazione con una spolverata di zucchero a velo in superficie.





PASTIERA AL CIOCCOLATO FONDENTE: RICETTA GOLOSA PER PASQUA

La **pastiera al cioccolato** è una versione golosa della tradizionale pastiera napoletana, perfetta per chi ama il gusto intenso del cioccolato. Con una base di pasta frolla al cacao e un ripieno cremoso di ricotta, grano cotto e cioccolato fondente, questo dolce è un'ottima alternativa alla classica pastiera. Prepararla richiede un po' di pazienza, ma il risultato è straordinario: una crostata fragrante fuori e avvolgente dentro, ideale da gustare in famiglia durante le festività pasquali. Scopri come realizzarla passo dopo passo!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una pastiera ancora più aromatica, puoi aggiungere scorza d'arancia grattugiata o un pizzico di cannella al ripieno.

Il grano cotto può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Se avanza della frolla, utilizzala per creare biscotti o mini crostatine.

La pastiera è ancora più buona dopo 24 ore di riposo: lasciala riposare prima di gustarla!

COME CONSERVARE LA PASTIERA AL CIOCCOLATO

Conserva la **pastiera al cioccolato** in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Per gustarla al meglio, lasciala riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti prima di servirla. Puoi congelarla intera o a fette, avvolta in pellicola trasparente, per conservarla fino a un mese.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pastiera napoletana classica: la versione tradizionale con ricotta e grano cotto.

Torta caprese: un altro dolce partenopeo a base di cioccolato e mandorle.

Crostata ricotta e amaretti: una variante più semplice ma altrettanto golosa.

Colomba di Pasqua fatta in casa: il lievitato simbolo delle festività pasquali.

Torta tenerina al cioccolato: un dolce soffice e dal cuore cremoso.

Pastiera napoletana in vasetto: versione facile e fresca.