

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [pastiera](#) in [friggitrice ad aria](#) è una variante **comoda e più veloce** del tradizionale dolce napoletano. L'**impasto morbido** di [pasta frolla](#), il profumo dei fiori d'arancio e il **ripieno cremoso** con [crema pasticcera](#) la rendono **ideale per Pasqua** e non solo. **Con questa versione puoi ottenere un risultato perfetto senza accendere il forno.** Provala per stupire tutti con gusto e semplicità.

ZUCCHERO 50 gr

CANDITI 50 gr

SALE 1 pizzico

AROMA AI FIORI D'ARANCIO fialetta - 1

INGREDIENTI PER COMPLETARE LA PASTIERA

ZUCCHERO A VELO

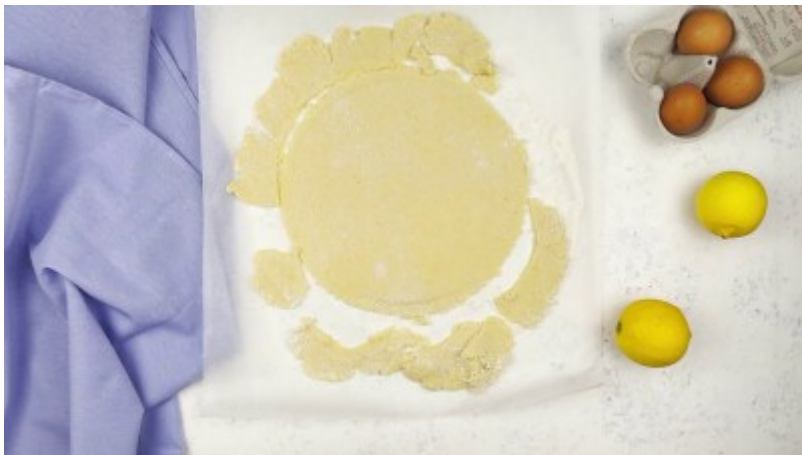
COME FARE LA PASTIERA IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Per preparare la pastiera in friggitrice ad aria, come prima cosa dedicati al grano. In una pentola versa il latte, aggiungi il grano, lo zucchero e la scorza di limone. Fai cuocere a fuoco medio e porta a bollore, mescolando di tanto in tanto. Unisci il burro e continua la cottura, mescolando molto spesso, fino a che non si sarà addensato (ci vorranno dai 20 ai 30 minuti). Tieni da parte



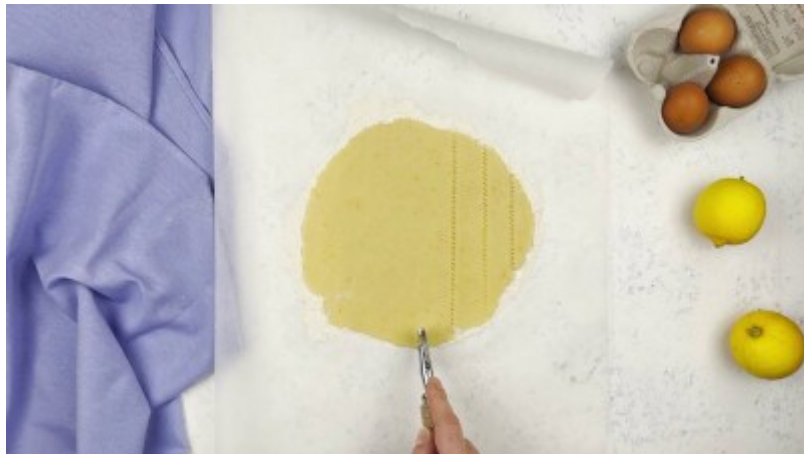


- 2 Stendi la pasta frolla sul piano di lavoro leggermente infarinato, fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore. Appoggia la teglia da 22 cm sulla pasta frolla e ritaglia il contorno. Tieni da parte gli scarti. Metti il disco di pasta frolla nella teglia ricoperta di carta forno e fai riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo.



3 Rimpasta gli avanzi di frolla e fai una sfoglia di 2 mm di spessore. Ricava, con la rotella

tagliapasta, 7 strisce e fai riposare in frigo. In una ciotola metti l'albume, aggiungi un pizzico di sale, monta a neve ben ferma e tieni da parte. In una ciotola metti la ricotta e unisci lo zucchero.





4 Aggiungi i tuorli e monta fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Unisci il grano cotto e mescola.





5 Aggiungi i canditi e l'aroma fiori d'arancio, quindi mescola. Unisci l'albume montato e incorpora mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Unisci la crema pasticcera e mescola delicatamente





6 Versa il composto in teglia e livella. Sulla superficie del ripieno posiziona prima 4 strisce di pasta frolla e poi interseca le 3 rimanenti. Crea un bordino in modo da saldare le strisce al guscio di frolla.



7 Copri la teglia con alluminio e cuoci in friggitrice ad aria a 160°C per 60 minuti. Elimina

l'alluminio durante gli ultimi 15 minuti di cottura. Fai raffreddare e completa con zucchero a velo.

NB: Controlla la cottura del fondo della pastiera, se risulta indietro capovolgi la pastiera in un'altra teglia e cuoci per 10 minuti con le stesse modalità.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Grano ben cotto: cuoci il grano lentamente con latte, zucchero e scorza di limone per renderlo cremoso e aromatico.

Albume montato: incorporalo delicatamente per una farcitura più soffice.

Avanzi di frolla: riutilizza i ritagli per creare piccoli [biscotti](#) o decorazioni.

Cottura perfetta: controlla il fondo prima di sfornare e, se serve, capovolgi la pastiera in un'altra teglia per completare la cottura.

CONSERVAZIONE DELLA PASTIERA NAPOLETANA

Conserva la pastiera in frigorifero per 3-4 giorni ben coperta. Può essere gustata fredda o a

temperatura ambiente. **Non è consigliato il congelamento**, perché potrebbe compromettere la consistenza del ripieno

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pastiera al cioccolato: con cottura in forno tradizionale e pasta frolla fatta in casa.

Torta ricotta e pere: dolce delicato con base morbida e farcia cremosa.

Crostata di ricotta: con frolla friabile e ripieno dolce e leggero.

Ciambella alla ricotta: soffice e facile, perfetta per la colazione.

Migliaccio napoletano: dolce pasquale a base di semolino e ricotta.