

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana in vasetto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO:
basso



La pastiera napoletana è un dolce partenopeo tipico del periodo pasquale di una bontà unica. Come tutte le ricette della tradizione ogni famiglia custodisce un suo piccolo segreto che la rende unica ed inimitabile. Oggi però vogliamo proporvi una variante: la pastiera napoletana in vasetto, formato monoporzione, un po' più semplice da preparare e anche più fresca, adatta ai mesi caldi o quando vogliamo assaporare un dessert cremoso, con una nota croccante, preparato con gli ingredienti della classica pastiera. La pastiera napoletana in vasetto è composto da briciole di frolla e una delicatissima crema alla ricotta ingolosita da canditi e profumata con l'acqua fiori d'arancio.

Provate anche altre varianti come la [pastiera amalfitana](#), facile e golosa!

INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVO 1

BURRO 100 gr

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA CREMA DI RICOTTA

RICOTTA DI PECORA 250 gr

GRANO COTTO 100 gr

LATTE INTERO 40 ml

ZUCCHERO 100 gr

MARMELLATA DI LIMONI 1 cucchiaino da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 1 cucchiaino da tè

SCORZA DI ARANCIA CANDITA 60 gr

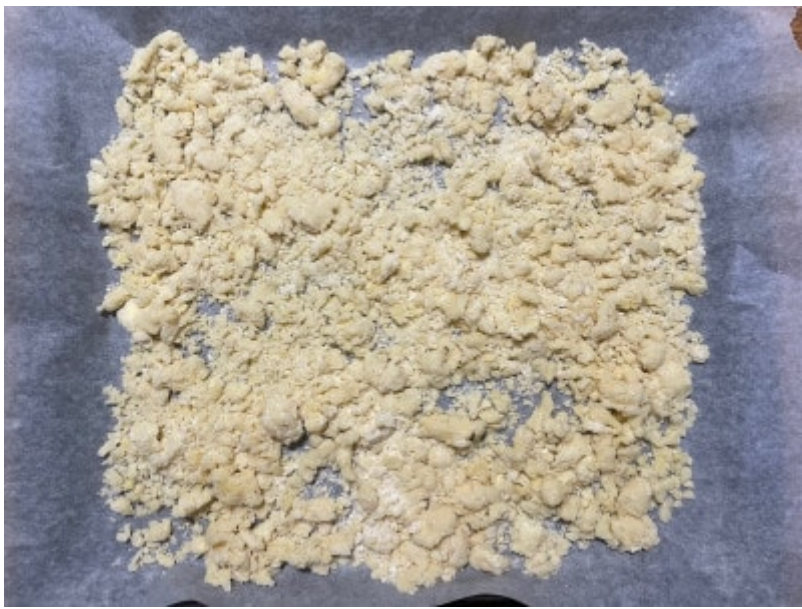
FOGLIOLINE DI MENTA per decorare -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pastiera napoletana in vasetto partiamo dalle briciole di frolla: in una terrina versiamo la farina. Uniamo il burro a tocchetti, l'uovo, lo zucchero, la buccia di limone grattugiato e lavoriamo velocemente con i polpastrelli fino ad ottenere delle briciole.



- 2 Ricopriamo la leccarda con carta forno, versiamo le briciole e cuociamo, in forno già caldo a 180° per 20 minuti circa, rigirando i tocchettini di frolla a metà cottura. Le briciole di frolla devono essere dorate.



3 Cuociamo qualche minuto il grano precotto nel latte fino a farlo assorbire tutto. Una volta freddo mettiamo il grano in una terrina. Aggiungiamo la ricotta e lo zucchero. Mescoliamo fino ad avere una crema liscia. Uniamo l'acqua di fiori d'arancio.



- 4 Per insaporire ulteriormente la nostra crema alla ricotta e grano aggiungiamo la marmellata di limoni, la cannella in polvere e la scorza d'arancia candita e mescoliamo.



- 5 Solo prima di servire, per evitare che la frolla si ammorbida stando troppo a contatto con la crema, in vasetti o bicchieri, alterniamo le briciole dorate alla crema di ricotta e grano. Serviamo la pastiera napoletana in vasetto con qualche fogliolina di menta per decorare.



CONSIGLIO

Se non piacciono i canditi si possono omettere o sostituirli con gocce di cioccolato. Usiamo la ricotta vaccina se non si trova la ricotta di pecora.

CONSERVAZIONE

La pastiera napoletana in vasetto si conserva un paio di giorni in frigo coperta con pellicola.