

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pastiera amalfitana

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**

---



La **pastiera amalfitana**, una dolce variante di quella classica napoletana. Questa è arricchita, semmai se ne fosse bisogno, dalla crema pasticcera che rende ancora più cremoso e goloso il ripieno. Provatela, solo così potrete decidere quale vi piace di più! E se volete ampliare la vostra scelta di dolci nei giorni di riposo della Pasqua, provate anche a fare la [colomba al cioccolato](#).

TUORLO D'UOVO 1  
ZUCCHERO A VELO 180 gr  
CANDITI misti - 100 gr  
SCORZA DI LIMONE grattugiata - 2  
cucchiaini da tè  
CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè  
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 1 cucchiaino  
da tavola  
SALE 1 pizzico  
CREMA PASTICCERA 300 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta della pastiera amalfitana, preparate per prima cosa la pasta frolla impastando tutti gli ingredienti nell'impastatrice dotata di gancio a foglia fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Nel frattempo mettete in una pentola il grano già cotto insieme al latte e a tutti gli altri ingredienti indicati.



**2** Mettete la pentola sul fuoco e lasciate che il grano s'insaporisca, mescolando continuamente. Il grano sarà pronto quando avrà assorbito tutto il latte e si sarà formato un composto un po' colloso.

Togliete la pentola dal fuoco e lasciate da parte a freddare; una volta freddo rimuovete dal grano la scorzetta di limone.

Preparate, quindi, la farcia di ricotta: lavorate bene la ricotta in una ciotola con una frusta o un cucchiaino fino a quando risulterà piuttosto cremosa.

Unite, quindi, lo zucchero a velo continuando a lavorare il composto.



**3** Aggiungete, successivamente, le uova, una per volta ed il tuorlo mescolando fino a quando ciascun uovo sarà completamente assorbito dal composto.





4 Unite i canditi e tutti gli aromi e mescolate per amalgamare il tutto.





**5** Unite, quindi, il composto di ricotta al grano e mescolate bene.



**6** Unite al composto anche la crema pasticcera ed amalgamate il tutto. Riponete in frigorifero la farcia fino al momento di utilizzarla.



**7** Riprendete dal frigorifero la pasta frolla e stendetela in uno strato uniforme. Imburrate uno stampo di 22 cm di diametro e foderatelo con la pasta frolla.



**8** Bucherellate la pasta frolla.

Riprendete la farcia dal frigorifero e riempite lo stampo.



**9** Stendete la frolla rimasta e ricavatene delle strisce aiutandovi con una rotella taglia pasta. Adagiate le strisce di frolla sulla farcia per decorare la pastiera.





**10** Infornate la pastiera a 170°C per 1 ora 15 minuti o fino a quando la frolla e la farcia risulteranno ben dorate.

Fate freddare la pastiera nello stampo, quindi sformatela e servitela tagliata a fette con una spolverata di zucchero a velo.

**CONSIGLIO**