

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera amalfitana

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](#).

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

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 cucchiaio 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

Come la conservo?

Puoi conservarla in un luogo fresco e asciutto per due o tre giorni.