

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana ricetta classica

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*



Se si pensa ai dolci di Pasqua è difficile non pensare alla **pastiera napoletana, ricetta classica**. Un grande dolce tradizionale, la versione **originale** della pastiera napoletana prevede un guscio di frolla con un morbido e sostanzioso ripieno di grano cotto, ricotta, uova, zucchero e, per chiudere, un aroma inconfondibile di fiori d'arancio... Già solo leggendo vi dovrebbe essere venuta la voglia di prepararla! Se siete alla ricerca di altri dolci di Pasqua vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della [colomba al cioccolato](#): ottima!

CANDITI misti - 100 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 2

cucchiaini da tavola

CANNELLA ½ cucchiaini da tè

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 1 cucchiaino

da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la pastiera napoletana, ricetta classica, preparate 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. Riponete in frigorifero la farcia fino al momento di utilizzarla.



6 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.



7 Bucherellate la pasta frolla.

Riprendete la farcia dal frigorifero e riempite lo stampo.



8 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.



9 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

Ho visto una versione della pastiera napoletana con aggiunta di crema pasticcera, è la ricetta originale?

No, la ricetta originale è questa che vi abbiamo dato, la versione con la crema pasticcera è legata più alla tradizione gastronomica della costiera amalfitana.

Per quanto tempo posso conservare la pastiera napoletana?

E' possibile conservare la pastiera per 2-3 giorni in frigorifero ben coperta, oppure è possibile congelarla e lasciarla scongelare in frigorifero quando ne abbiamo bisogno.

La farcia mi è venuta molto molle, come mai e come faccio a rimediare?

Forse hai usato una ricotta non ben sgocciolata, con ancora troppo siero, ma non è un problema la farcia avrà modo di asciugarsi durante la cottura.

Dove posso trovare il grano cotto?

Il grano cotto si trova in tutti i principali supermercati nel reparto dedicato ai prodotti da pasticceria.