

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pastiera napoletana** è uno dei dolci campani più famosi e amati, insieme al [babà](#): ha un nome, una storia e mille emozioni! **Tradizionalmente consumata durante il periodo di Pasqua**, questa prelibatezza non può mancare sulle tavole napoletane durante le festività. Un vero classico delle [ricette di Pasqua](#).

Per ottenere una buona pastiera come da tradizione è importante procurarsi gli ingredienti di prima qualità come il grano cotto e non deve mancare l'acqua di fiori d'arancio, questi sono i consigli che ogni buon pasticcere napoletano non mancherà di darti!

Se vuoi provare un'alternativa moderna alla pastiera ti consiglio questa ricetta della [pastiera napoletana in vasetto monoporzione](#), farai un figurone!

Qui di seguito altre ricette pasquali:

[Tortano](#)

[Colomba](#)

[Casatiello](#)

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 200 gr

BURRO 40 gr

STRUTTO 40 gr

ZUCCHERO 80 gr

ACQUA 40 gr

PER LA PASTIERA

RICOTTA DI PECORA raffinata - 250 gr

ZUCCHERO 260 gr

GRANO PER PASTIERA 250 gr

ARANCIA CANDITA in cubetti - 50 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 25 gr

AROMA AI FIORI D'ARANCIO oppure olio essenziale di neroli - 2 gocce

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pastiera napoletana, inizia prendendo una ciotola e versando all'interno la farina, lo zucchero, un pizzico di sale, il burro e lo strutto poi aggiungi la scorza grattugiata di mezza arancia e di mezzo limone e, infine, l'uovo.







2 Ora impasta fino ad ottenere un composto omogeneo. Se noti che l'impasto risulta troppo asciutto e non si compatta, puoi aggiungere un po' d'acqua e continuare ad impastare. Una volta ottenuto il giusto risultato, trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e impastalo finché non risulterà liscio al tatto.

Quando hai finito di lavorare l'impasto, schiaccialo leggermente e coprilo con della pellicola trasparente. Metti l'impasto a riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore, in modo che possa consolidarsi e diventare più facile da lavorare successivamente.





- 3 Nel frattempo, in un pentolino, versa il grano precotto, il burro, un pizzico di sale, la scorza di un'arancia (che puoi ricavare con un pelapatate) e la scorza di un limone. Aggiungi il latte e mescola bene, quindi porta il tutto a bollore. Lascia poi raffreddare la miscela.







4 In una ciotola, versa la ricotta e lo zucchero, e mescola fino ad ottenere una consistenza morbida.

Aggiungi le uova, il tuorlo, il cedro candito, l'acqua di fiori d'arancio e un pizzico di cannella se lo desideri. Mescola fino a uniformare il composto.

Rimuovi le scorze del grano cotto con una forchetta e aggiungilo nella ciotola con la ricotta.



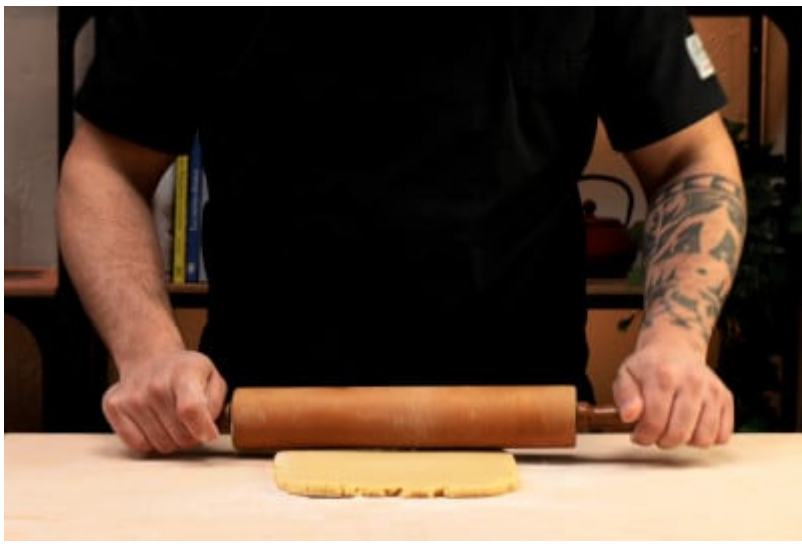




5 Su una spianatoia, stendi $\frac{2}{3}$ della frolla con un mattarello, fino ad ottenere uno spessore di poco meno di 1 cm.

Con l'aiuto del mattarello, trasferisci la frolla sopra uno stampo da pastiera con un diametro di 20 cm, facendo aderire bene al fondo e ai bordi.

Elimina la pasta frolla in eccesso rifilando i bordi con un coltellino.





- 6 Trasferisci la crema all'interno dello stampo. Reimpasta la parte avanzata dell'impasto e realizza 7 strisce larghe un paio di cm.

Disponi le prime 4 strisce, rimuovendo l'eccesso sul bordo della pastiera, poi posiziona sopra le altre 3 per creare delle losanghe.





- 7 Cuoci la pastiera in forno preriscaldato a 180°C per circa 55 minuti. Sforna poi la pastiera e lasciala raffreddare completamente. Spolverizza la superficie con un po' di zucchero a velo al momento di servire.

Spero che la tua pastiera napoletana sia deliziosa come la mia!





CONSIGLIO

Cosa completa il menù di Pasqua napoletano?

[Casatiello dolce pasquale](#)

[Pastiera amalfitana](#)

[Pastiere monoporzione](#)