



www.napoli-turistica.com

Un blog di informazione turistico-culturale, perchè ci piace scrivere delle nostre avventure alla scoperta di Napoli e della Campania e speriamo così di contribuire a promuoverla.

RICETTA DELLA PASTIERA NAPOLETANA

Tempo: **2 h e 30** - Difficoltà: **Media** - Porzioni: **6 Persone**

Ingredienti per la Pastiera

3 uova
500 gr di farina
200 gr di zucchero
200 gr di burro
Buccia di 1 limone grattugiata
mezza bustina di lievito per dolci
1 cucchiaio da minestra di latte

Ingredienti per il Ripieno della Pastiera

300 gr di grano già cotto (si acquista anche al supermercato)
250 ml di latte
1 cucchiaio di strutto o una noce di burro
400 g di zucchero
350 gr di **ricotta**
1 busta di vanillina
3 uova intere e 3 tuorli
1 fialetta di essenza di fiori d'arancio o millefiori
100 gr di canditi misti (scorza d'arancia, cedro, cucuzzata)
Zucchero a velo
Buccia grattugiata di limoni e arance q.b.

Ricetta e preparazione della Pastiera

- Preparate la pasta frolla disponendo sul piano da lavoro la farina a fontana e unendo il burro a temperatura ambiente, 1 uovo e 2 tuorli, la buccia di limone grattugiata.
- Sciogliete il lievito in un bicchiere con il latte e incorporatelo piano piano anche con lo zucchero.
- Lavorate il composto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Facebook: <https://www.facebook.com/Napolituristica.lb/>

Instagram: <https://www.instagram.com/napolituristica/>



www.napoli-turistica.com

Un blog di informazione turistico-culturale, perchè ci piace scrivere delle nostre avventure alla scoperta di Napoli e della Campania e speriamo così di contribuire a promuoverla.

-
- Formate una palla di pasta e lasciate riposare per una mezz'ora. *Consiglio:* E' preferibile prepararla il giorno prima.
 - Iniziate a preparare la farcitura mettendo il grano precotto in una pentola con il latte e un cucchiaino da minestra di zucchero.
 - A fiamma bassa fate cuocere mescolando spesso fino a formare una crema omogenea.
 - Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.
 - In una ciotola a parte frullate la ricotta con lo zucchero e una grattugiata di bucce di mezzo limone e mezza arancia, e unitevi piano i tuorli amalgamando per bene.
 - A parte, montate a neve ferma gli albumi.
 - Unite alla ricotta i canditi tagliati a pezzetti e amalgamate gli albumi mescolando dal basso verso l'alto.
 - Unite i fiori d'arancia e la vanillina, e quando il grano cotto sarà ben freddo, amalgamate tutto.
 - Stendete la pasta frolla formando una sfoglia di spessore di circa 5 mm, poi foderatevi uno stampo circolare del diametro di 24 cm precedentemente unto con un poco di burro e infarinato.
 - Mettete il composto di grano e ricopritelo con tante strisce disponendole a raggiera sull'impasto. *Consiglio:* Il ripieno dovrà raggiungere i bordi della pasta frolla.
 - Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° C per circa 2 ore, e quando la superficie sarà ben dorata spegnete il forno e fatela raffreddare. *Consiglio:* Per sformarla agevolmente, può essere messa in frigorifero per una notte intera.
 - Spolveratela con lo zucchero a velo.