

Pastiera napoletana

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 30 min
 **Cottura:** 60 min
 **Dosi per:** 10 persone
 **Costo:**
 **Difficoltà:** Media

La pastiera, antichissimo dolce pasquale partenopeo, è una torta di pasta frolla ripiena di un impasto formato da ricotta, grano bollito, uova, spezie e canditi. La frolla della pastiera è croccante, mentre il suo ripieno è morbido di un colore giallo oro molto intenso mentre il suo sapore e il profumo varia a seconda degli aromi utilizzati.

La versione classica della pastiera prevede che gli aromi utilizzati siano la cannella e l'acqua di fiori d'arancio, mentre nelle versioni moderne si spingono ad accostamenti di gusti e sapori a volte azzardati. L'origine della Pastiera è molto antica e la si può far risalire ai culti pagani quando la si preparava per celebrare l'arrivo della primavera; nel tempo è diventata usanza di prepararla per la festività della Pasqua; il nome Pastiera sembrerebbe derivare dall'abitudine, consolidata per un certo periodo di tempo, che vedeva utilizzare al posto del grano cotto la pasta cotta; tutt'oggi ci sono ancora massaie che preparano la pastiera utilizzando paste del tipo spaghetti o capellini.



Ingredienti per il ripieno

>> Acqua di fiori d'arancio 25 gr	>> Cedro candito 50 gr
>> Arance candite 50 gr	>> Grano cotto 250 gr
>> Burro 30 gr	>> Latte 200 gr
>> Cannella 1 cucchiaino	>> Limoni la scorza grattugiata di 1
>> Ricotta di pecora e di mucca 350 gr (totali)	
>> Uova 2 intere + 2 tuorli	
>> Vanillina 1 bustina	
>> Zucchero 350 gr	

...per la pasta frolla del peso di 550 gr circa

>> Burro 125 gr
>> Farina 250 gr
>> Uova 1 intero e 1 tuorlo
>> Vanillina una bustina
>> Zucchero 100 gr

Preparazione



Per prima cosa preparate la pasta frolla con le dosi indicate, seguendo la ricetta che trovate cliccando [qui](#). Una volta pronta mettete la pasta frolla a rassodare in frigorifero per circa 40 minuti, avvolta nella pellicola. Nel frattempo preparate la crema di grano. Versate in una pentola il grano precotto, il latte, il burro e la buccia grattugiata del limone (1). Fate bollire il tutto a fuoco dolce, mescolando fino a che non avrete ottenuto una crema densa (2). Versate il composto in una ciotola capiente e lasciate intiepidire. Intanto, in un mixer, frullate le uova insieme allo zucchero, alla ricotta, all'acqua di fiori d'arancio, alla vanillina e alla

cannella (3).



Dovrete ottenere una crema piuttosto fluida e senza grumi (4). Stendete quindi la pasta frolla (5), avendo l'accortezza di tenerne una piccola quantità da parte per preparare le strisce che serviranno per la decorazione. Foderate con il disco di pasta frolla una teglia tonda di 28 cm di diametro, precedentemente imburata (6).



Una volta che la crema di grano si sarà intiepidita unite la crema di ricotta e amalgamate per bene (7); aggiungete poi il cedro e l'arancia candita e ancora una volta mescolate bene (8). Versate il ripieno nella teglia e paregiate bene i bordi della pasta frolla (nel caso questi siano più alti del livello raggiunto dalla crema) (9).



Con la pasta tenuta da parte, ricavate una sfoglia non troppo sottile, con la quale formerete delle strisce di frolla (10) della larghezza di 1,5-2 cm, che otterrete utilizzando una rotella tagliapasta con lama dentellata. Le strisce vi serviranno per decorare la superficie della pastiera disponendole a griglia (11); intersecandole, dovete ottenere dei rombi. Spennellate delicatamente le striscioline con un uovo sbattuto (12) e infornate la pastiera a 200°; dopo un'ora circa, quando la superficie si sarà dorata, estraetela e lasciatela raffreddare nella tortiera stessa. Una volta fredda, sformate delicatamente la pastiera, mettetela su di un piatto da portata e spolverizzatela con dello zucchero a velo prima di servirla.

Consiglio

La pastiera va preparata con qualche giorno di anticipo per permettere a tutti gli aromi di amalgamarsi per bene in un unico inconfondibile sapore e per far sì che il dolce si compatti a dovere; per questo motivo essendo la pastiera un dolce napoletano tipico del periodo pasquale, viene preparato dalle massaie partenopee il giovedì o il venerdì santo per far sì che la domenica, giorno di Pasqua la Pastiera dia il meglio di sé.

Se preferite un ripieno liscio e cremoso, potete sminuzzare le bucce di grano utilizzando un frullatore ad immersione del tipo "Minipimer".

Curiosita'

Il grano, senza dubbio, è l'ingrediente principale della pastiera, e proprio sul grano esistono differenti stili di pensiero. C'è chi usa quello in barattolo già cotto, ovviamente più semplice e veloce da utilizzare e chi invece preferisce far da se. Per ottenere un grano per la pastiera "fai da te" il procedimento è piuttosto lungo: si dovrebbe lasciare il grano in ammollo in acqua per tre giorni cambiandola spesso, dopodiché è prevista una lunga cottura in acqua e poi nel latte di parecchie ore.

