



## La pastiera napoletana

**Categoria** dessert

**Pax** 12 per una tortiera 26/28 cm

**Reparti** Pâtissier

**Metodi di cottura** forno

**Mise en place** coltellino, trinciante, tagliere, padella, bacinella, scolapasta, vassoio, spatola, pirofila

### Ingredienti

Per la frolla

Farina tipo 00 g 350

Zucchero g 150

Strutto o burro g 150 (volendo 75 g di burro e 75 g di strutto)

Tuorli d'uova n 4

Una buccia di limone grattugiata

Un pizzico di sale

- *Per il ripieno*

Ricotta di mucca g 400

Zucchero g 300

Grano cotto g 400

Latte dl 5

Uova da 60 g n 5

Cedro e arancio candita g 120 (60 e 60)

Pasta d'arancia un cucchiaino

Acqua di fior d'arancio ml 50

Cannella un pizzico

Zucchero a velo q b



\*Se desiderate si può aggiungere al ripieno g 150 di crema pasticciera con ml 10 di latte.

### Procedimento



### *Fase di preparazione*

Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare in frigo per un'ora circa. Stendere la frolla e foderare la tortiera. Rimettere in frigo a riposare. In un pentolino mettere il latte e il grano precotto e fare sobbollire fino a quando il latte viene assorbito completamente dal grano, fare raffreddare.

Setacciare la ricotta in una bacinella, aggiungere lo zucchero e amalgamare, a seguire il grano, i canditi, fior d'arancio, la pasta d'arancia, la cannella e per ultimo le uova battute, amalgamare molto bene.



#### *Fase di assemblaggio*

Versare il ripieno nella tortiera e, con l'altra pasta frolla stenderla e fare delle strisce, disporle a forma di grata sulla superficie del ripieno.

#### *Fase di cottura*

Infornare a 170 °C per un'ora circa, togliere dal forno e lasciare raffreddare molto bene. Servire il giorno successivo spolverandola con il zucchero a velo.

#### *- Nota*

*Se desiderate utilizzare il grano crudo è preferibile tenerlo a mollo per una notte e cuocerlo per un'ora circa fino a quando il grano si è completamente aperto.*

#### *- Curiosità*

*Tradizionalmente la pastiera si preparava il giovedì santo. Il periodo migliore per prepararla va da dicembre a maggio, quando la ricotta è più saporita.*

#### *- Qualcosa in più da [Triticum - Wikipedia](#)*

