

Pastiera napoletana



- Difficoltà: **elevata**
- Preparazione: **40 min**
- Cottura: **110 min**
- Dosi per: **10 persone**
- Costo: **medio**
- Nota: + il tempo di riposo della frolla, la scolatura della ricotta e il riposo della pastiera (meglio se 1 notte intera)

Presentazione



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.

Come ogni dolce della tradizione che si rispetti, anche la pastiera conosce diverse varianti e accorgimenti di famiglia in famiglia. La versione classica 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 circa 655 g di pasta frolla (per una tortiera del diametro di 24 cm in superficie)

[Farina](#) tipo 00 315 g

[Burro](#) freddo di frigo 155 g

[Zucchero](#) 135 g

[Uova](#) tuorli 3

Ingredienti per il ripieno

[Ricotta](#) di pecora e di mucca 400 g

[Zucchero](#) 350 g

[Uova](#) 2 intere + 2 tuorli

[Cedro](#) candito 50 g

[Limoni](#) la scorza grattugiata di 1

[Arance](#) candite 50 gr 50 g

[Acqua di fiori d'arancio](#) 25 g

[Cannella](#) la punta di 1 cucchiaino

[Burro](#) 30 g

[Grano](#) precotto 350 g

[Latte](#) 250 g

[Vaniglia](#) i semi di 1 bacca

Per spennellare

[Uova](#) 1

Preparazione



Per preparare la pastiera napoletana, dovrete aver avuto cura di scolare bene la ricotta del siero (anche per tutta la notte se necessario); quindi iniziate dalla pasta frolla: in un mixer ponete la farina setacciata, il burro freddo a pezzi, un pizzico di sale e lo zucchero (potete utilizzare quello a velo se preferite una frolla più fine) (1). Azionate il mixer pochi istanti per ottenere la sabbatura (2), poi trasferite in una ciotola e unite i tuorli (3).



Impastate velocemente a mano il tempo di compattare gli ingredienti (4), poi trasferite su un piano di lavoro e formate un panetto di pasta: appiattitelo leggermente (5) e avvolgetelo con pellicola, fatelo riposare in frigorifero per circa 1 ora. Nel frattempo preparate la crema di grano: versate in una casseruola il latte (6);



aggiungete il grano precotto e il burro (7). Poi grattugiate la scorza di un limone non trattato (8) e mescolate gli ingredienti con un cucchiaino di legno (9), portando ad ebollizione a fuoco dolce e mescolando fino ad ottenere una crema densa e piuttosto rappresa (se preferite un ripieno liscio e cremoso, potete sminuzzare le bucce di grano utilizzando un frullatore ad immersione), ci vorranno circa 25-30 minuti. Una volta pronta la crema di grano, versatela in una ciotola capiente e lasciate intiepidire.



Intanto setacciate più volte la ricotta aiutandovi con un colino e una spatola (10-11) per renderla più cremosa. Poi in una ciotola versate le uova, i tuorli e lo zucchero (12), lavoratele con una frusta per rendere il composto omogeneo,



quindi unite la ricotta (13), mescolate e unite il grano cotto oramai raffreddato (14), i fiori d'arancio, la cannella in polvere (15),



i semi di una bacca di vaniglia (16). Mescolate e infine unite al ripieno anche i canditi di cedro e arancia (17-18).



Mescolate ancora gli ingredienti, quindi tenete il ripieno da parte (19). Imburrate e infarinate uno stampo di 24 cm di diametro in superficie e 21 cm del fondo (20-21).



Prendete il panetto di frolla, prelevatene una piccola parte che servirà per le losanghe mentre stendete il resto (22) in un disco non troppo sottile (poco più di mezzo cm). Foderate la teglia con il disco di pasta frolla (23), poi ritagliate i bordi in eccesso. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta (24);



Versate all'interno il ripieno (25): dovrà raggiungere i bordi della frolla. Con i ritagli e la pasta tenuta da parte, ricavate una sfoglia non troppo sottile e con un tagliapasta dentellato formate delle strisce dello spessore di 1,5-2 cm (26). Decorate la pastiera con le losanghe (27, avendo cura di adagiarle delicatamente



e farle aderire ai bordi in modo che non affondino; disponetele a griglia (intersecandole in diagonale, dovrete ottenere dei rombi) (28) e spennellate delicatamente le striscioline con un uovo sbattuto (29). Infornate la pastiera in forno statico preriscaldato a 180° per 80 minuti (se forno ventilato a 160° per 60 minuti); dopo 60 minuti, coprite con un foglio di carta da forno e proseguite la cottura. Una volta pronta (30), estraetela e lasciatela raffreddare completamente nella tortiera stessa, poi trasferitela in frigorifero per una notte intera, così sarà più agevole da sformare: capovolgete delicatamente lo stampo su un piatto e poi adagiate la vostra pastiera napoletana su un'alzatina: pronta per festeggiare una Pasqua nel segno della tradizione!