

Pastiera napoletana (Dolci)



Preparazione

Prima di tutto, portate a ebollizione il latte e aggiungetevi il grano sciolto. Unite anche 40 g di burro e le bustine di vanillina. Mescolate e cuocete fino a quando il latte non sarà completamente assorbito. Nel frattempo, preparate la pasta frolla impastando la farina setacciata con 200 g di burro morbido a pezzetti, 150 g di zucchero, 2 uova e un pizzico di sale. Lavorate velocemente la pasta fino a ottenere un panetto liscio che lascerete riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendetela con il matterello in una sfoglia non troppo sottile e rivestite con i due terzi di essa una teglia circolare del diametro di 26 cm. Preparate il ripieno mescolando la ricotta con lo zucchero, aggiungete il grano ormai freddo e le restanti 3 uova. Mescolate il tutto e unite a questo punto l'aroma di fiori d'arancio e i canditi misti. Versate il ripieno sulla base di pasta frolla, livellate bene e decorate con strisce di pasta frolla realizzate con la sfoglia avanzata. Infornate la pastiera a 180° e cuocetela per almeno un'ora. Fate raffreddare completamente e spolverizzate di zucchero a velo.

Consigli

La preparazione della pastiera napoletana secondo la ricetta originale, prevede che si utilizzi del grano fresco: in realtà, potrete anche acquistare quello già pronto, che semplifica notevolmente l'esecuzione di questa ricetta.

Curiosità

Secondo la leggenda, la sirena Partenope, che dimorava nel golfo di Napoli, ogni primavera emergeva dalle acque per allietare gli abitanti con il suo melodioso canto, e che questi la ricambiassero con doni quali farina, acqua di fiori d'arancio, zucchero e uova. Un giorno la sirena offrì questi doni agli dei, che diedero vita ad un dolce delizioso. Era nata così la pastiera.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 60 minuti

Dosi per 12 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 400 grammi

Zucchero 400 grammi

Burro 260 grammi

Uova 5 unità

Sale (q.b.)

Ricotta 350 grammi (di bufala)

Fialetta aroma fiori d'arancio 1 unità

Grano 250 grammi (cotto)

Latte 600 millilitri

Vanillina 2 bustine

Canditi 100 grammi (misti)

Zucchero a velo (q.b.)