

Pastiera napoletana: il dolce della tradizione campana



di Rina Zamarra - 21/03/2018 11:30 | aggiornato 23/04/2019 16:11

La festa è più dolce con una bella fetta di pastiera napoletana con pasta frolla e ripieno a base di ricotta, grano, frutta candita e acqua di fiori d'arancio.



Per festeggiare la Pasqua come si deve bisogna infornare una **pastiera napoletana tradizionale**. Questo dolce è antichissimo. È nato infatti in epoca romana e, oggi, è considerato un simbolo della pasticceria napoletana **tradizionale**.

I napoletani la preparano il giovedì santo e la coprono per bene per consumarla la domenica di Pasqua. Lasciare riposare la pastiera per tre giorni permette agli ingredienti di amalgamarsi alla perfezione, conferendo al dolce il suo indimenticabile sapore.

La *pastiera napoletana* è talmente buona che persino la moglie del re Ferdinando II sorrise dopo averne assaggiato un pezzo. E sembra che la regina non sorrisse praticamente mai!

Sonia Peronaci prepara il dolce tradizionale con il **grano precotto**, la pasta frolla e qualche piccolo trucco. Al posto dei canditi a dadini in vendita nei supermercati, Sonia consiglia la frutta candita in pezzi più grandi e più succosi.

Pasqua si avvicina, affrettati a comprare tutti gli ingredienti per preparare la pastiera napoletana di GialloZafferano.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Torte

Cottura

80 minuti

Dosi

8

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

40 minuti

Tempo totale

120 minuti

Ingredienti pastiera napoletana

Ingredienti

PER LA PASTA FROLLA**Farina 00**

250 gr

Zucchero

100 gr

Tuorlo

1

Burro

125 gr

Uovo intero

1

Bacca di vaniglia

1

PER IL RIPIENO**Grano precotto**

250 gr

Burro

30 gr

Ricotta di pecora

175 gr

Uova intere

2

Bacca di vaniglia

1

Cannella in polvere

1 cucchiaino

Cedro Candito

50 gr

Latte fresco intero

200 ml

Scorza di limone

1

Ricotta di mucca

175 gr

Zucchero

350 gr

Acqua di fiori d'arancio

25 ml

Arancia candita

50 gr

Uovo per spennellare

1

Come fare pastiera

Preparazione

1. Prepara la sabbiatura versando nel mixer farina e burro freddo tagliato a tocchetti. Aziona il mixer fino a quando i due ingredienti formano una sorta di sabbia.
2. Versa in una ciotola la sabbiatura e aggiungi lo zucchero, un uovo intero, un tuorlo e i semini di una bacca di vaniglia.
3. Amalgama gli ingredienti con le mani e trasferiscili sul piano di lavoro. Lavora poco il composto in modo da evitare che si sviluppi il glutine.
4. Appiattisci la pasta frolla con il dorso della mano, avvolgila nella pellicola e **lasciala rassodare in frigorifero per almeno un'ora**.
5. Nel frattempo metti il latte in un pentolino insieme al grano. Aggiungi il burro e la scorza di un limone e lascia cuocere a fuoco dolce fino a quando il composto non sarà denso.
6. Taglia a dadini il cedro e l'arancia candita e incidi la bacca di vaniglia per togliere i semini con il coltello. Metti in una ciotola i due tipi di ricotta insieme ai due tuorli e alle due uova intere. Versa lo zucchero, i semi di bacca di vaniglia, l'acqua di semi d'arancio e la cannella in polvere e mescola con una frusta o con un cucchiaino di legno.
7. Spegni il grano e lascialo intiepidire. Ora puoi togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo con il matterello.
8. Prendi uno stampo da 28 centimetri, imburralo e foderalo con carta forno. Stendi la pasta all'interno e **taglia i bordi in eccesso con un coltellino**. Rimpasta la frolla in eccedenza, coprila con la pellicola alimentare e mettila in frigorifero.
9. Versa la ricotta nel composto con latte e grano e mescola fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungi i canditi e versa tutto nello stampo con la pasta frolla.
10. Prendi la pasta dal frigorifero, stendila con il matterello e taglia delle strisce regolari con una rotella dentata. Adagia le strisce sul ripieno in modo da formare una griglia di losanghe. Sbatti un uovo e spennella le losanghe. Non premere troppo con il pennello altrimenti le strisce di pasta tendono ad affondare nel ripieno.
11. Inforna a **200 gradi per circa 60 minuti** e servi la pastiera con una spolverata di zucchero a velo. Per servire la vera pastiera napoletana cerca di prepararla sempre il giorno prima di consumarla.

Vota la ricetta