

Pastiera napoletana salata: la versione rustica del dolce con il grano



di Rina Zamarra - 03/04/2019 11:04 | aggiornato 23/04/2019 16:10

Tempo di pastiera napoletana: prova la variante salata con la base di pasta frolla e il ripieno con ricotta, grano, provolone, parmigiano e salsiccia.

La **pastiera napoletana salata** è la versione rustica della più nota pastiera dolce con ricotta e grano. In realtà, le due ricette prevedono gli stessi ingredienti principali e la stessa preparazione. A variare sono un paio di ingredienti, vale a dire il provolone e i dadini di salumi. Sono loro, infatti, a conferire alla pastiera rustica quel sapore che consente di inserirla nell'elenco delle torte salate.

Questa variante saporita è perfetta come antipasto del pranzo di Pasqua, come pezzo forte dei buffet per aperitivi o cene in piedi e come rustico per i pic nic di Pasquetta. Devi solo decidere quando e dove mangiarla e ritagliarti il tempo necessario per la preparazione.

Pastiera napoletana salata: la ricetta

Per sfornare questo rustico sono indispensabili la **pasta frolla** per la base e la ricotta e il grano per la farcia. Per semplificare il procedimento usa il **grano precotto**. Lo trovi facilmente nei supermercati o negli alimentari più forniti. Se preferisci, puoi anche cuocere il grano con un certo anticipo e utilizzarlo per il tuo ripieno.

Allora, pronta a includere la pastiera napoletana salata nel tuo menu pasquale? Buona pastiera a tutti!

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

Multiplo

Categoria

Torte salate

Preparazione

30 minuti

Cottura

40 minuti

Tempo totale

70 minuti

Dosi

8 persone

Ingredienti

PER LA PASTA FROLLA

Farina 00

260 gr

Uova

2

Burro a temperatura ambiente

100 gr

Zucchero

100 gr

PER LA FARCIA

Ricotta vaccina

260 gr

Grano precotto

230 gr

Latte

50 ml

Uova

2

Parmigiano grattugiato

50 gr

Provolone

80 gr

Salsiccia secca/salame

100 gr

Sale

q.b.

Pepe

q.b.

Burro

40 gr

Preparazione

1. Inizia dalla preparazione della pasta frolla. Disponi la farina sulla spianatoia in modo da formare una fontana e aggiungi lo zucchero, un uovo intero e un tuorlo.
2. Lavora gli ingredienti con le mani e aggiungi il burro a pezzi, leggermente ammorbidito. Impasta il tuo composto fino ad amalgamare tutti gli ingredienti formando un panetto liscio.
3. Metti a cuocere il grano in un pentolino insieme al latte, al burro e a un pizzico di sale. Lascia cuocere per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Spegni il fornello quando gli ingredienti avranno formato un composto cremoso.
4. Prendi una ciotola e metti la ricotta, il formaggio grattugiato e le due uova. Aggiusta di sale e pepe e mescola per bene con un cucchiaino di legno.
5. Quando la ricotta, il formaggio e le uova si sono amalgamati, aggiungi il latte con il grano e mescola di nuovo.
6. Taglia il salame e il provolone a dadini e aggiungili alla farcia.
7. Prendi il panetto di pasta frolla e dividilo in due parti non regolari. Stendi con il matterello la parte più grande. Devi ottenere una sfoglia con cui rivestire una tortiera del diametro di 24 centimetri.
8. Una volta rivestita la tortiera, taglia la sfoglia che supera i bordi e versa la farcia all'interno livellandola con il dorso di un cucchiaino.
9. Ritaglia le strisce di pasta frolla con l'aiuto di un tagliapasta e crea il classico reticolato da crostata da adagiare sul ripieno.
10. Inforna in forno ventilato a 180 gradi per 40 minuti. Quando la tua pastiera napoletana salata sarà bella dorata, sfornala e portala in tavola dopo averla fatta intiepidire per qualche minuto.

Pastiera salata vegetariana con la pasta sfoglia

Se non hai molto tempo a disposizione e in famiglia ci sono dei vegetariani, sostituisci la pasta frolla della base con la **pasta sfoglia già pronta** e il salame del ripieno con i piselli e le carote.

Prepara la farcia con 200 grammi di ricotta, 100 grammi di grano precotto, 2 uova, 50 grammi di piselli sbollentati e i dadini di una carota. Mescola gli ingredienti, aggiusta di sale e pepe e riempi la tua tortiera, dove avrai adagiato precedentemente la pasta sfoglia.

Usa un secondo foglio di pasta per ricavare le striscioline e formare il classico reticolo da crostata. Dopodiché inforna a **180 gradi per circa 20 minuti**.

Vota la ricetta

