La pastiera napoletana

Author: Dolci capricci



E’ un dolce napoletano tipico del periodo pasquale, uno dei capisaldi della cucina napoletana. Ha avuto il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale. Simbolo della primavera, la **pastiera** è nata all’interno di un convento delle suore dell'antichissimo convento di San Gregorio Armeno, vere maestre nella complessa manipolazione della pastiera, e nel periodo pasquale ne confezionavano in gran numero per le mense delle dimore patrizie e della ricca borghesia.

Further images:

Preparation





Scolate il grano e pesatene 250 g, fatelo bollire per 15 m. coperto d'acqua, poi scolatelo, rimettetelo nel recipiente e coprite con il latte bollente.

Unite la scorza di limone in un pezzo solo, la cannella, un pizzico di sale e un cucchiaio di zucchero.Cuocete per un paio d'ore a fuoco bassissimo, finché tutto il latte sara assorbito.

Eliminate la scorza e fatte raffreddare il grano su un piatto.Nel frattempo preparate la pasta frolla: lavorate la farina con il burro a pezzetti, unite lo zucchero e i tuorli.Fate una palla con la pasta e tenetela al fresco coperta per 1 ora. Mettete in una terrina la ricotta fresca, lo zucchero e la cannella, l'acqua di fiori d'arancio, i canditi e scorza di limone grattugiata.Mescolate bene, poi incorporatevi i 6 tuorli uno alla volta, amalgamandoli bene.

Unite il grano a 4 albumi montati a neve fermissima, facendo attenzione a non smontarli.Imburrate una tortiera che abbia diametro di 32 cm. e foderate il fondo ed i bordi con 4/5 della pasta frolla.Versate il ripieno.

Con la pasta avanzata formate delle strisce e disponetele a reticolo sul fipieno; ripiegate i bordi di pasta e pizzicateli con le dita lungo tutta la circonferenza. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per un'ora e mezzo.Lasciate raffreddare la pastiera, poi cospargetela di zucchero a velo.

Notes

No Description available

Preparation time	5 min	**Difficulty**	Challenging
Portions	1 portion	**Amount**	
Country/Region	Italy	**Costs per portion**	