



Le nostre ricette



Pastiera napoletana

tempo di preparazione: ⌚ 120'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Per dodici persone:

una confezione da 1 kg. di pasta frolla surgelata
(se la vuoi fare in casa clicca qui);

gr. 700 di ricotta Alival;

gr. 600 di zucchero;

gr. 400 di grano cotto

(si trova in scatola anche nei supermercati);

gr. 80 di cedro candito; gr. 80 di arancia candita;

gr. 50 di zucca candita (si trova solo a
Napoli: si chiama "cucuzzata");

un pizzico di cannella;

gr. 100 di latte;

gr. 30 di burro o strutto;

5 uova intere + 2 tuorli;

una bustina di vaniglia; 1 cucchiaino

di acqua di fiori d'arancio; 1 limone

preparazione:

Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente, versate in una casseruola il grano, il latte, il burro e la scorza grattugiata di 1 limone; lasciate cuocere per 10 minuti mescolando spesso finché diventi crema.

Frullate a parte la ricotta, lo zucchero, 5 uova intere più 2 tuorli, una bustina di vaniglia, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e un pizzico di cannella. Lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile.

Aggiungere una grattata di buccia di un limone e i canditi tagliati a dadi.

Amalgamare il tutto con il grano. Prendete la pasta frolla scongelata, o quella fatta da voi e distendete l'impasto allo spessore di circa 1/2 cm con il mattarello e rivestite la teglia (c.a. 30 cm. di diametro) precedentemente imburata, ritagliate la parte eccedente, ristendetela e ricavatene delle strisce.

Versate il composto di ricotta nella teglia, livellatelo, ripiegate verso l'interno i bordi della pasta e decorate con strisce formando una grata che pennellerete con un tuorlo sbattuto. Infornate a 180 gradi per un'ora e mezzo finché la pastiera non avrà preso un colore ambrato; lasciate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.