

Pastiera napoletana

La **pastiera napoletana** è un dolce tipico partenopeo preparato nel periodo pasquale. E' a base di pasta frolla ed è ripiena di ricotta, grano, canditi, uova. Ha un caratteristico aroma agrumato, che viene dalle bucce di arance e limoni e dall'acqua ai fiori d'arancio.

La **pastiera napoletana** è un dolce ricco, la cui preparazione è quasi un rito, che in ogni famiglia si tramanda con i propri segreti e le caratteristiche che la rendono unica. A casa mia la preparava la nonna Maria, con gesti lenti e ricchi di amore per la sua terra e i suoi cari.

Vi ripropongo qui la sua ricetta, dal profumo intenso e consistenza cremosa. La ricetta originale di nonna prevedeva l'utilizzo dello strutto al posto del burro, ma nel tempo ha preferito sostituirlo e anche io trovo che sia molto più buona. Le dosi indicate sono per uno stampo di 24 cm di diametro, alto 5 cm circa.

La **pastiera napoletana** si conserva per una settimana a temperatura ambiente, ben coperta. Non tenerla in frigo, ma non fatele nemmeno prendere calore eccessivo.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **475Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **3 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione della frolla

- 350 g di farina di grano tenero tipo 00
- 140 g di zucchero
- 1 limone non trattato
- 1 pizzico di sale
- 175 g di burro
- 2 uova di gallina

Per la preparazione della crema di ricotta

- 350 g di ricotta vaccina di consistenza poco granulosa
- 250 g di zucchero
- 3 uova di gallina
- 20 g di arancia candita
- 20 g di cedro candito
- 20 g di zucca candita (cucuzzata)
- 1 pizzico di cannella
- Mezzo bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di acqua di fiori di arancio

Per la preparazione del grano

- 1 arancia non trattata
- 300 g di grano già cotto
- 200 ml di latte intero
- 20 g di burro

Per confezionare la pastiera

- Burro e farina per lo stampo
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Preparazione della pasta frolla



- Mettere in una terrina la farina e lo zucchero.
- Grattugiare finemente la scorza del limone, solo la parte gialla e non quella bianca.
- Unire il sale, il burro a pezzetti e le uova.
- Impastare rapidamente gli ingredienti fino ad ottenere un panetto omogeneo.
- Dargli una forma circolare, appiattirlo e sigillarlo bene nella pellicola trasparente.
- Riporlo in frigorifero.

Per la preparazione della crema di ricotta

- Mettere la ricotta in una terrina. Unire lo zucchero e mescolare bene fino ad amalgamare i due ingredienti.
- Coprire e tenere da parte.

Per la preparazione del grano

- Pelare l'arancio con un pelapatate, in modo da ottenere una buccia molto sottile, senza parti bianche, che sono amarognole.
- Prendere una casseruola ampia, mettervi il grano, il latte e mescolare bene.
- Aggiungere il burro e le bucce d'arancia.
- Mettere la casseruola sul fuoco a fiamma molto bassa e cuocere, mescolando, per 10-15 minuti fino ad ottenere una crema vellutata.
- Eliminare le bucce d'arancia.
- A questo punto valutare se si vuole frullare una parte della crema di grano. Dipende molto dal gusto personale. Io solitamente ne frullo un terzo, aiuta a ottenere una crema più consistente.
- Coprire e tenere da parte.

Per terminare la preparazione della crema di ricotta

- Riprendere la ricotta zuccherata e mescolare bene. Deve essere una crema liscia e lo zucchero si deve essere sciolto. Se la consistenza non è perfettamente vellutata passare la crema al setaccio ([clicca qui se vuoi imparare questa tecnica con la nostra guida passo passo](#)).
- Rompere le uova in una ciotolina e sbatterle bene.
- Ridurre la frutta candita a piccoli cubetti.
- Aggiungere alla ricotta la cannella, la vanillina, le uova sbattute, l'acqua di fiori di arancio, i canditi e mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
- Unire alla fine la crema di grano e mescolare bene. Coprire e tenere da parte.

Per confezionare la pastiera

- Imburrare lo stampo, infarinarlo ed eliminare le eccedenze.
- A questo punto stendere velocemente la pasta, su un piano ben infarinato, nello spessore di mezzo centimetro. L'obiettivo è stenderla senza scaldarla troppo e senza che diventi appiccicosa. Aggiungere farina con molta moderazione solo se necessario.
- Lo spessore finale deve essere di mezzo centimetro circa.
- Foderare lo stampo fin sopra i bordi, tagliando via le eccedenze.
- Pungere la superficie con i denti di una forchetta, quindi farcire con la crema tenuta da parte, livellandola bene con una spatola.
- Rimpastare le eccedenze e stenderle con il matterello nello spessore di 3-4 millimetri. Ricavare delle strisce di un paio di centimetri di larghezza e disporle sulla crostata a formare una grata a rombi. Tagliare le strisce all'altezza del bordo e premere per sigillarle.
- Mettere nel frigo nel frattempo che il forno si riscalda a 180° C.
- Cuocere per un'ora e mezza mettendo la pastiera nella zona centrale del forno.
- Sforarla e lasciarla intiepidire prima di rimuoverla dallo stampo.
- L'ideale è lasciarla riposare almeno un giorno prima di servirla. Volendo si può decorare con una leggerissima spolverizzata di zucchero a velo, appena prima di portarla in tavola.

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se lo trovate, preparate la pastiera a partire con il grano crudo. Ne occorre metà dose rispetto a quanto indicato. Lasciarlo in ammollo per 3 giorni, cambiando l'acqua mattina e sera. Scolare quindi il grano, sciacquarlo e metterlo in abbondante acqua. Cuocerlo per 1 ora e mezzo dalla bollitura, a fiamma bassa, senza girarlo. A fine cottura scolare ed ecco che è pronto per essere utilizzato.