



PASTIERA NAPOLETANA

Difficolt: Media



Ciao a tutti,

oggi vi lascio la ricetta della pastiera napoletana, un dolce tipico del periodo pasquale, segnatevi la ricetta e provatela in questi giorni;

ha due ingredienti che la rendono inconfondibile: il grano cotto e l'acqua di fiori d'arancio.

Ottima!!!!

Dosi: dosi per una tortiera di 20cm. di diametro

1- PER LA PASTA FROLLA

- arancia la scorza di una
- burro 125gr.
- farina 250gr.
- sale un pizzico
- zucchero 100gr.

2- PER IL RIPIENO

- acqua di fiori d'arancio mezza fialetta
- canditi misti (cedro, arancia..) 100gr.
- grano cotto 270gr.
- latte 70gr.

- limone 1
- ricotta di pecora 480gr.
- uova 3 intere e 2 tuorli
- burro 20gr.
- zucchero 400gr.

Iniziamo col preparare la pasta frolla seguendo

[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=PASTA%20FROLLA) la ricetta passo passo



lasciamola riposare in frigo circa un'oretta e poi stendiamola dello spessore di circa 1 cm foderando il fondo e i bordi (h circa 4cm.) di una tortiera imburata e infarinata



Ora versiamo in una pentola il grano cotto, il latte, il burro e la scorza grattugiata del limone lasciamo cuocere circa 10 minuti, finch non diventa una crema;
Frulliamo a parte lo zucchero, la ricotta, le uova, una bustina di vanillina, mezza fialetta di acqua di fiori d'arancio,



lavoriamo il tutto fino ad ottenere un composto vellutato



aggiungiamo i canditi



e il grano cotto

trasferiamo il composto sopra la frolla, ripieghiamo i bordi e decoriamo con delle strisce di pasta;



spennelliamo la frolla con del tuorlo sbattutto



in forno a 180 per circa un'ora e mezza, deve assumere un colore ambrato
Lasciate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi