



Ricetta N. RE000366

Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 20:00

da PAOLO GRAMAGLIA

La pastiera di donna Assunta

A chi mi chiede: chef mi racconta la ricetta della pastiera napoletana?

La pastiera di grano, il dolce della Pasqua per eccellenza. Ci penso un pò, poi rispondo: la ricetta della pastiera napoletana non esiste! O meglio, ogni famiglia ha la sua ricetta della pastiera napoletana, ogni famiglia custodisce "il segreto" della vera pastiera e ne cucina perlomeno una decina. Nei giorni della Pasqua, l'odore di questo dolce esce dalle finestre, permea l'aria, inonda le strade e poi? Ognuno sulla tavola della domenica della Festa ha perlomeno tre o quattro pastiere diverse nei fondamentali dettagli (grano passato, oppure senza canditi, o, ancora, più alta, più morbida, più scura e così via).

Perciò la ricetta che regalo, insieme alla pastiera, è quella di mia madre.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per il ripieno:

- g 800 di ricotta di pecora
- g 650 di zucchero
- 8 uova
- g 800 di grano cotto
- 6 scorze di un limone
- 2 fiale di acqua di fiori di arancio
- 2 bustine di vanillina
- g 300 di canditi misti
- 1 pizzico di cannella in polvere
- g 50 di burro
- ml 600 di latte

Per la pasta frolla

- g 800 di farina
- 8 tuorli d' uovo
- g 450 di burro
- g 350 di zucchero
- un pizzico di sale

Preparazione

Per la pasta Frolla

Impastare la farina con lo zucchero, il burro, un pizzico di sale, amalgamando i tuorli uno alla volta fino a che non si assorbono per bene al composto. Realizzare un impasto liscio ed omogeneo e lasciarlo riposare in frigo coperto da una pellicola trasparente per almeno 30 / 40 minuti.

Per il ripieno

Fate cuocere il grano nel latte a fuoco basso, aggiungendo 50 grammi di burro, le scorze di limone e un cucchiaino di zucchero. Quando il composto diventa cremoso, spegnete sotto il fuoco e lasciate raffreddare.

Passare la ricotta al setaccio ed amalgamarla allo zucchero. Aggiungere 8 tuorli d' uovo uno alla volta. Unire l' acqua di

fiori d' arancio, la cannella, la vanillina, i canditi di cedro tagliati a cubetti piccoli ed il grano ormai freddo, privato delle scorze di limone e gli albumi montati a neve, mescolando fino a rendere l' impasto omogeneo.

Per la Pastiera

Foderare la teglia, precedentemente imburrata ed infarinata, con la pasta frolla, tagliando con la rondella dentellata l' eccesso dal bordo.

Versare il contenuto di ricotta e grano nella teglia rivestita di pasta frolla e livellare con la lama di un coltello, avendo cura di non riempirla fino al bordo. Completare incrociando sulla superficie delle striscioline di pasta frolla create mantenendo una distanza di 3 cm l' una dall' altra. Cuocere la pastiera in forno preriscaldato a 180 °C per 1 ora e 30 circa.

Spolverate la superficie della pastiera con lo zucchero a velo prima di servirla.

Vino consigliato

Greco di Bianco