



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000345**

**Registrata in data 20 Mar 2016 alle ore 09:40**

**da MARIO DI COSTANZO**

## **Pastiera di Mario Di Costanzo per Chirico a Dolce e Salato**

La ricetta della classica pastiera napoletana realizzata per Chirico alla scuola Dolce e Salato per la prima edizione de " La Nostra Pastiera Racconti di Grano ". Evento di strepitoso successo dedicato alla pastiera, il dolce principe della pasticceria napoletana che viene preparato durante il periodo pasquale, ideato e organizzato da Mario Palma, amministratore unico Chirico e dagli chef Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio, titolari della Scuola Dolce e Salato.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### **Ingredienti per 10 persone**

Pasta Frolla allo strutto  
Farina W 140 g 1000  
Strutto g 400  
Saccarosio g 350  
Bicarbonato d' ammonio g 1  
Sale g 2  
Acqua g 250  
Tuorli g 50  
Bacca di vaniglia n. 1  
Scorza di limone n. 1  
Scorza d' arancio n. 1

Ripieno per la crema alla pastiera napoletana

Grano Cotto g 1000  
Ricotta g 1000  
Saccarosio g 1000  
Crema Pasticcera g 100  
Uova g 800  
Fiore d' arancio g 0,5  
Cannella g 0,5  
Cubetti d' arancio g 100

### **Preparazione**

La pasta frolla

Versare in planetaria, munita di foglia il saccarosio e lo strutto ed amalgamare. Aggiungervi i tuorli e l' acqua gradatamente fino a rendere il composto cremoso. Unire le polveri e gli aromi precedentemente setacciati e lavorare qualche istante. Riporre a +4°C ed utilizzare dopo 12 ore.

Il ripieno

Amalgamare la ricotta setacciata con lo zucchero e rendere il composto cremoso lavorando per qualche istante. Aggiungere il grano cotto e la crema pasticcera. Versare gradatamente le uova ed infine gli aromi.

Montaggio della pastiera napoletana

Tirare la frolla ad uno spessore di circa 5 mm. Foderare una tortiera alta 5 cm e rifilare i bordi. Riempire la tortiera col

composto fino a 4,5 cm di altezza. A parte formare delle strisce di frolla e chiudere la tortiera incrociandole. Cuocere a 230°C per circa 15 minuti. Ultimare la cottura a 200°C per altri 40 minuti circa.