



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000358

Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 11:02

da PASQUALE DELLA VENTURA

Pastiera di Pasquale Della Ventura

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

Per la pasta frolla

Strutto inodore g. 400

Zucchero semolato g 400

Uova intere fresche g200

Farina debole 1 kg

Sale fino 1 kg

Aromi naturali

Per il grano (primo composto)

Grano cotto g 500

Latte g 400

Burro g 50

Vaniglia

Per il ripieno (secondo composto)

Ricotta fresca g 500

Zucchero semolato g 450

Crema pasticcera g 150

Polvere di mandorla g 50

n. 5 uova

n. 2 tuorlo

Fior d' arancio q.b.

Cannella q.b.

Aromi naturali

Per la crema pasticcera

Latte fresco intero g 400

Zucchero semolato g 150

Tuorli g 130

Farina g 20

Amido di mais g 20

Vaniglia q.b.

Per la composta d' arance

Arance intere g 1500

Zucchero kg 1

Preparazione

Procedimento per la pasta frolla

Lavorare in macchina con la foglia lo strutto con lo zucchero, gli aromi, infine unire la farina setacciata con il sale.

Procedimento per il ripieno

Cuocere il grano con il latte, zucchero, baccello di vaniglia e il burro. Lasciar cuocere finchè il composto risulta asciutto.

Togliere dal tegame la massa raffreddata ed unire il secondo composto. Stemperare il tutto e colare il tutto negli appositi stampi foderati di pasta frolla.

Cuocere in forno preriscaldato a 165° per circa 50 minuti.

Raffreddare e servire la pastiera nello stampo.

Procedimento per la crema pasticcera

Bollire il latte con il baccello di vaniglia, lavorare in una ciotola i tuorli con lo zucchero, la farina e l' amido. Versare il latte sulla massa lavorata, stemperare il tutto, riportare sul fuoco e cuocere per circa 3 minuti dall' ebollizione avendo cura di mescolare energicamente la crema.

Procedimento per la composta d' arance

cuocere le arance intere con tutta la buccia per circa un'ora in acqua bollente. Sgocciolare e lasciare 100 g di acqua.

Mettere nel cutter e tritare fino a renderla molto fine, aggiungere lo zucchero e rimettere sul fuoco e cuocere per 15 minuti circa