



Ricetta N. RE000304

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 08:15

da SALVATORE TORTORA

Pastiera di Salvatore Tortora per Chirico a Dolce e Salato

Pastiera realizzata con grano cotto nel latte di bufala, ricotta di bufala e arance del Vesuvio candite 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 8 persone

Pasta frolla
500 g burro (1)
400 g zucchero (1)
Buccia di limone e arancia grattugiata (1)
1 bacca di vaniglia (1)
60 g latte condensato (2)
200 g uova (3)
20 g lievito chimico (4)
1000 g farina 00 180W (4)

Pasta frolla per la decorazione della pastiera

400 g strutto (1)
300 g zucchero (1)
300 g latte (3)
Buccia di arancia grattugiata (2)
1000 g farina 00 180W (4)

Ripieno per la pastiera

400 g grano cotto in 500 g di latte di bufala, una buccia di arancia, una stecca di vaniglia (1)
500 g ricotta di bufala setacciata (1)
500 g zucchero super fino (2)
Fior di arancio 2 gocce (2)
100 g scorza di arancia candita (2)
500 g uova intere (3)

Preparazione

Procedimento per la pasta frolla per tortiera e decorazione

Mescolare i numeri 1 in modo omogeneo, aggiungere i numeri 2 e 3 gradatamente, setacciare i numeri 4 e aggiungerli all' impasto mescolando per pochi minuti per evitare di lavorare troppo l' impasto. Avvolgere la pasta frolla nella pellicola per alimenti e farla riposare in frigo per almeno 2 ore.

Procedimento per il ripieno della pastiera

Cuocere il grano nel latte, la buccia di arancia e la stecca di vaniglia priva dei semi utilizzati nella pasta frolla per ricoprire la tortiera.

Raffreddare il tutto e aggiungere la ricotta setacciata, mescolare energicamente, poi aggiungere lo zucchero, gli aromi, il sale, i cubetti d' arancia candita. Dopo aggiungere le uova e portare l' impasto a giusta densità con il latte.

Procedimento per la pastiera

Prelevare la frolla per la tortiera dal frigo, maneggiarla per renderla malleabile. Stenderla ad uno spessore di mezzo centimetro e foderare la tortiera, eliminare il superfluo e riempire la tortiera fino al bordo, prendere la frolla per la decorazione e stenderla a 3 millimetri. Tagliare delle strisce larghe 1 cm e formare la classica griglia a rombo sulla pastiera; preriscaldare il forno a 180°, infornare per 50/60 minuti per una tortiera di 22 cm, far raffreddare prima di porzionare.