



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003267 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Mar 2020 alle ore 10:18**

**da DESSERTIAMO DESSERTIAMO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera**

## Pastiera Napoletana 4.0

Sentite nell'aria profumo di cannella, limoni, vaniglia e fiori d'arancio?

Tutto merito dell'arrivo della Primavera, della Pasqua ormai alle porte, ma soprattutto di sua maestà: LA PASTIERA NAPOLETANA!

Un dolce tradizionale, intramontabile e che sarà sempre sulle nostre tavole, specie in questo periodo dell'anno.

Nonostante le regole da seguire in questo periodo delicato a causa dell'allerta di questi giorni, noi ci divertiamo a cucinare a casa per i nostri cari.

Se pensate però che ci voglia molto tempo per cucinare questa ricetta e che sia troppo complicata da preparare, abbiamo una notizia meravigliosa da darvi: con il kit predosato Chirico abbiamo preparato questa bontà in pochissimi minuti e con estrema facilità!

Potrete portare sulle vostre tavole la vera ed autentica ricetta della pastiera napoletana grazie agli ingredienti Chirico di qualità e con il Grano Chirico, garanzia di successo per le vostre torte!

Cucinate con la vostra famiglia e trascorrete al meglio questi giorni in casa, deliziandovi con una profumata fetta di pastiera napoletana fatta in casa. Noi di @Dessertiamo abbiamo accettato la sfida #PASTIERACHIRICOCALLENGE ed il risultato è stato strabiliante!

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Pastiera Napoletana:

1 Kit preparato per pastiera napoletana Chirico (Chirico)

250 g Ricotta Romana

160 g Zucchero semolato

4 Uova

85 g Burro

### Strumenti di cottura

Forno in modalità statica

### Preparazione

In una ciotola preparare la pasta frolla.

Mettere un uovo, 85 g di burro freddo e il preparato per pasta frolla Chirico presente nel kit.

Impastare, creare un panetto compatto ed avvolgere in pellicola alimentare. Riporre in frigo.

In un'altra ciotola amalgamare il grano precotto Chirico già predosato (220 g), lo zucchero, la ricotta, 2 uova e un tuorlo.

Non montare il composto, ma amalgamare e basta.

Aggiungere tutti gli aromi presenti nel kit Chirico: vanillina (0,50 g), aroma fior d'arancio (1 ml), cannella in polvere (1/2 g), arancia candita (20 g).

Stendere il panetto di pasta frolla in un teglia tonda da 20 cm di diametro e 4,5 cm di altezza.

Tenere da parte 1/3 della pasta frolla per la decorazione della superficie.

Porre il ripieno nella teglia, sopra la pasta frolla, e con la restante decorare la superficie a vostro piacimento.

Infornare per circa 50 minuti in forno statico preriscaldato a 180°.

### La ricetta ha partecipato a:

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

#pastierachiricochallenge @dessertiamo on Instagram