



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000294

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 07:50

da ANTONIO CAPUANO

Pastiera napoletana di Antonio Capuano per Chirico a Dolce e Salato

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: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

Pasta frolla
600 g burro
300 g zucchero
75 g tuorli
750 g farina
3 g fior di sale
1/2 bacca di vaniglia
Zeste d' arancio

Crema di ricotta e grano
375 g ricotta
300 g zucchero a velo
8 g zeste d' arance
93 g cubetti d' arancio candite
260 g uova
375 g grano cotto
n.1 bacca di vaniglia
Cannella
Olio essenziale di fior d'arancio

Preparazione

Per la pasta frolla

Impastare lo zucchero con il burro, aggiungere i tuorli e gli aromi. Alla fine incorporare la farina ed il sale.

Per la pastiera

Mescolare la ricotta e lo zucchero, aggiungere gli aromi e le zeste di arancio. Frullare i cubetti di arancio canditi e aggiungere alla crema. Incorporare le uova ed infine il grano cotto.

Foderare la tortiera con la pasta frolla e versarvi dentro la crema di ricotta e grano. Stendere la pasta frolla e ritagliare delle strisce. Adagiare infine le strisce, incrociandole alle precedenti, in modo che si formino dei rombi sulla superficie della pastiera. Cottura a circa 165°/170° C.