



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000344**

**Registrata in data 20 Mar 2016 alle ore 09:50**

**da ANTONIO CELENTANO**

## **Pastiera napoletana di Antonio Celentano per Chirico a Dolce e Salato**

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: 120 minuti

### **Ingredienti per 10 persone**

100 g pasta frolla  
100 g latte  
50 g burro  
250 g di grano Chirico  
250 g di ricotta di bufala Dop  
150 g zucchero  
5 uova  
100 g canditi  
Aromi naturali (purea di arancia, vaniglia, cannella)  
Aroma Neroly

### **Preparazione**

Bollire il grano Chirico con il latte e il burro, far raffreddare e aggiungere la ricotta. Amalgamare il tutto e aggiungere lo zucchero, le uova e gli aromi.

Riempire con il composto lo stampo da 22 cm precedentemente ricoperto con la pasta frolla, e completare ricoprendo il tutto con le striscioline di pasta frolla.

### **Vino consigliato**

Vino Sireo - Abazia di Crapolla