



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000335

Registrata in data 16 Mar 2016 alle ore 11:00

da CIRO DI GESTO

Pastiera napoletana di Ciro Di Gesto per Chirico a Dolce e Salato

La ricetta della 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 8 persone

Dosi per 3 pastiere da 1 kg

Per la pasta frolla

Farina 1 kg
Zucchero 330 g
Uova 250 g
Burro 200 g
Strutto 200 g
Vaniglia q.b.
Pasta d' arancia q.b.

Per la crema

Zucchero 1.100 kg
Grano cotto semi passato 1.100 kg
Ricotta di pecora-vaccino 1 kg
Uova 600 g
Latte cl 100-200 q.b.
Pasta di scorzette di arancia 80 g
Vaniglia q.b.
Aroma neroli (millefiori) q.b.

Preparazione

Unire la ricotta (già precedentemente setacciata) con lo zucchero, aggiungere il grano cotto avendo cura che non vi siano grumi o chicchi grossolani.

Aggiungere le uova già semi frullate, versare il latte nella quantità ritenuta opportuna per la sua consistenza e la pasta d' arancia; infine gli aromi.

Ammollo del grano

1 kg di grano secco e 5-6 litri di acqua, far bollire per circa un'ora e lasciare coperto almeno per 12h. La variante dell'acqua per la bollitura, è dovuta dalla preferenza della sua morbidezza.

Cottura del grano

Grano ammorbidito 1 kg
Strutto 50 g
Sale 8 g

Latte 500 cl (come variante acqua)

Cuocere per circa 10-15 minuti sino alla completa amalgamazione.

Foderare lo stampo di pasta frolla per uno spessore di 3 mm circa, e versare il composto sino all' orlo. Guarnire con delle striscette di pasta frolla, formando dei rombi.

Cuocere preferibilmente in forno statico a circa 190° per circa 1 h avendo cura che la cottura sia avvenuta omogenea ed in particolar modo la parte sottostante.