



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002854 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Apr 2019 alle ore 11:19

da ANTONIO SORRENTINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pastierina, la Pastiera napoletana è scomposta

La Pastiera è uno dei dolci simbolo della tradizione napoletana in cui si incrociano le tradizioni familiari e della pasticceria classica. Secondo un' antica leggenda, nasce quando una volta sulla spiaggia le mogli dei pescatori lasciarono nella notte delle ceste con ricotta, frutta candita, grano e uova e fiori d'arancio come offerte per il "Mare", affinché questo lasciasse tornare i loro mariti sani e salvi a terra. L'acqua di fiori d'arancio è l'annuncio della Primavera. La versione odierna, fu messa a punto in un antico monastero napoletano rimasto ignoto. Comunque sia andata, ancora oggi è sulle tavole pasquali e di tutti i giorni dell'anno nelle case dei napoletani e non solo. Ormai conosciuta in tutto il mondo. La ricetta è tramandata da padre a figlio sempre come la tradizione comanda.

In questa ricetta la propongo in una versione moderna e innovativa, senza stravolgere la ricetta del mio papà lui sforna pastiere per parenti ed amici da sempre e la sua pastiera di grano è la più buona mai assaggiata, anche più buona della mia e delle pasticcerie più accreditate. Questa versione la rende più fresca e leggera per la stagione. Gli ingredienti che non posso assolutamente mancare sono il grano tenero, l'ingrediente cardine andrebbe bollito in casa e rigorosamente ribollito nel latte con buccia di limone. La ricotta giusta per la pastiera è la ricotta di pecora, è più grassa e più saporita, meglio se riuscite a reperire un prodotto artigianale. Unica valida alternativa è la ricotta di bufala, anch'essa molto saporita e con una buona percentuale di grassi. Il Neroli è un olio essenziale prodotto per distillazione dei fiori di arancio amaro o acqua di fiori d'arancio e se non c'è questo, non sa assolutamente di pastiera. Pizzico di cannella, scorzetta d'arancio e cedro candite; per gli intenditori il mio consiglio è di utilizzare canditi misti con percentuale maggiore di arancia, per richiamare il profumo e di sminuzzarli in maniera molto fine, in modo da avere canditi piccolissimi e non invasivi al palato.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la pastiera

100 g di grano per pastiera

120 g di zucchero a velo

150 g di ricotta di bufala (perfettamente sgocciolata)

80 g di crema pasticciera leggera (amido di mais)

50 g panna fresca da montare (non zuccherata)

50 g latte

Scorza d'arancia e cedro canditi (tagliati a pezzetti piccolissimi e non invasivi al palato) q.b.

Acqua di fior d'arancio meglio Neroli

Un pizzico di cannella

n.2 arancia e n.2 limone (buccia biologica)

Ingredienti per crumble

100 g di burro di bufala

100 g di zucchero

100 g di farina 00 debole

grattatina di buccia di limone e arancio

Sale q.b.

Prodotti utilizzati

Grano cotto, ricotta di bufala, Neroli, burro di bufala.

Preparazione

crumble di frolla a limone
Unire tutti gli ingredienti, amalgamandoli bene. Stendere su un foglio di carta forno. Cuocere a 180° fino a completa doratura. Raffreddare, sbriciolare . conserva in frigorifero, chiuso in un barattolo.
Crema di grano
Versate in una pentolina il grano cotto, il latte, cucchiaino di burro e un buccetta di limone e arancio; Far cuocere per una mezza. Quando ha assunto un aspetto cremoso, spegnere levate dal fuoco frullate leggermente a mix immersione per dargli ancora più cremosità. fatela raffreddare.
Crema di pastiera
Montare la panna. Nel frattempo In una ciotola setacciate la ricotta poi aggiungete lo zucchero, una grattata di buccia di un limone e arancio , la cannella, goccia di neroli e la crema pasticcera. Finiamo la nostra crema unendo la crema di grano, la panna montata soda. Miscelare delicatamente il tutto fino a renderlo omogeneo . Mettere la crema in un sac a posche con becco liscio e far riposare i frigo per almeno 1. Poi serviamo componendo le nostre coppe in questo modo, In una coppa ponete sul fondo un po' di crumble scriciolato (funge da croccante) e coprite con un giro completo di spuntoni di crema. Ripetete di nuovo lo strato di crumble e di spuntoni di crema. rifinire con un una briciolata di crumble i canditi e un fogliolina di menta

Vino consigliato

Moscato di Falanghina, Masseria Frattasi