

**Pastiera napoletana.
Semplicemente...buona Pasqua.**



© Federica Di Marcello photography

Indecisa, indecisa fino agli sgoccioli se pubblicare o meno l'ennesima ricetta di **pastiera napoletana**.

La pastiera napoletana è un dolce pasquale a base di pasta frolla farcita con una crema di grano e ricotta, all'aroma di fiori d'arancio e arricchita da cubetti di arancia candita.

Un lungo tira e molla tra *"scrivo o non scrivo"*, *"queste foto fanno pena però la ricetta merita"*, *"si e no"*, *"no e si"* e alla fine eccomi qua, con la ricetta della mia pastiera napoletana!

In sordina e sottovoce, senza troppi giri di parole, perché in fin dei conti, anche se le foto non sono delle migliori (avrei potuto scegliere altra occasione per mettermi a fare strani esperimenti), ci tenevo comunque a lasciarvi i miei auguri di buona Pasqua.

Per di più, una pastiera napoletana che aveva aspettato paziente il suo momento, rimandata di anno in anno, di stagione in stagione, non poteva restarsene certo ad ammuffire in un archivio già sufficientemente stracolmo di ricette che non vedranno mai la luce.

Versioni di pastiera napoletana sparse in giro per il web ce ne sono a iosa. Vi lascio anche la mia, frutto di un corposo mix di suggerimenti presi qua e là.

Se avrete voglia di provarla ne sarò felice, sarà pronta giusto in tempo per la Pasqua.

Non è il classico dolce dell'ultimo minuto, ma saprà ben farsi ripagare del tempo impiegato e dell'attesa.



© Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

Pastiera napoletana

Ingredienti per 2 stampi da quiche da 20 cm

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	135 minuti
Tempo Passivo	12 ore

Porzioni	16 persone
----------	---------------

Ingredienti

per la frolla

- 450 g farina 00 debole
- 180 g strutto (o burro)
- 160 g zucchero semolato fine
- 2 uova medie
- 2 tuorli
- 1 limone scorza grattugiata
- 1 arancia scorza grattugiata
- 1/2 cucchiaino lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

per la crema di grano

- 250 g grano cotto
- 200 ml latte intero
- 15 g strutto (o burro)
- 1 limone scorza grattugiata
- 1 arancia piccola, scorza grattugiata

per la crema di ricotta

- 350 g ricotta di pecora ben sgocciolata
- 225 g zucchero semolato
- 2 uova medie
- 2 tuorli
- 75 g arancia candita scorza
- 1/2 fialetta aroma fiori d'arancio
- 1/4 cucchiaino cannella in polvere

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	135 minuti
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	16 persone
Ingredienti	
per la frolla	
<ul style="list-style-type: none"> • 450 g farina 00 debole • 180 g strutto (o burro) • 160 g zucchero semolato fine • 2 uova medie • 2 tuorli • 1 limone scorza grattugiata • 1 arancia scorza grattugiata • 1/2 cucchiaino lievito per dolci • 1/4 cucchiaino sale 	
per la crema di grano	
<ul style="list-style-type: none"> • 250 g grano cotto • 200 ml latte intero • 15 g strutto (o burro) • 1 limone scorza grattugiata • 1 arancia piccola, scorza grattugiata 	
per la crema di ricotta	
<ul style="list-style-type: none"> • 350 g ricotta di pecora ben sgocciolata • 225 g zucchero semolato • 2 uova medie • 2 tuorli • 75 g arancia candita scorza • 1/2 fialetta aroma fiori d'arancio • 1/4 cucchiaino cannella in polvere 	

Istruzioni

Prepara la frolla.

1. Sabbia la farina, setacciata con lievito e sale, con lo strutto a pezzetti fino ad avere un composto simile al pangrattato. Aggiungi lo zucchero e mescola.
2. Unisci le uova, leggermente sbattute con la scorza finemente grattugiata degli agrumi, e lavora in minimo necessario a compattare

il tutto.

3. Avvolgi la pasta nella pellicola e riponila in frigo per un minimo di 2 ore, meglio per una notte.

Prepara la crema di grano.

1. Porta a bollore in un pentolino il grano con il latte, la noce di strutto (o burro) e la scorza intera degli agrumi. Abbassa la fiamma e lascia cuocere a fuoco basso per circa 25 minuti, mescolando spesso. Rimuovi la scorza degli agrumi, trasferisci il grano in una ciotola e lascialo raffreddare.
2. Una volta a temperatura ambiente, copri con pellicola e riponi in frigo.

Prepara la crema di ricotta.

1. Mescola la ricotta (ben sgocciolata) con lo zucchero e lasciala macerare in frigo per una notte in modo che lo zucchero si sciolga completamente. L'indomani, passa la ricotta al setaccio, quindi aggiungi uova e tuorli leggermente sbattuti, amalgamando bene.
2. Profuma con l'aroma di fiori d'arancio e la cannella, aggiungi i canditi tagliati a cubetti piccoli e mescola bene.
3. Unisci quindi la crema di grano alla crema di ricotta, mescolando accuratamente con una spatola.

Assembla la pastiera.

1. Stendi la pasta frolla (tienine da parte una piccola parte per la griglia finale, conservandola in frigo) allo spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm e rivesti fondo e pareti di 2 stampi da quiche da 20 cm, imburrati e leggermente infarinati, poi bucherella il fondo dei gusci di pasta con una forchetta.
2. Riempi i gusci di frolla con la crema di ricotta e grano, arrivando a circa $\frac{1}{2}$ cm dal bordo.
3. Stendi la frolla tenuta da parte allo spessore di 3-4 mm e, con un coltello affilato o una rotella tagliapasta, ricava delle strisce larghe 1-1,5 cm. Disponi le strisce di frolla a griglia sul ripieno, formando dei rombi e pinzandone gli estremi sui bordi.
4. Cuoci le pastiere in forno caldo a 150°C, nella parte più bassa, per circa 1 ora e 45 minuti, fino a che la superficie sarà di un bel colore dorato e l'interno asciutto alla prova stecchino.
5. Spegni il forno e lascia riposare la pastiera all'interno, con lo sportello socchiuso, per circa mezz'ora.
6. Sforna e lascia raffreddare completamente le pastiere nello stampo.

Recipe Notes

A piacere, per un ripieno più "cremoso", preleva circa un terzo della crema di grano e frullala con il minipimer, quindi riaggiungila al resto del grano cotto.

La pastiera va cotta a lungo a media temperatura, per un gusto migliore e per evitare il sapore di uovo cotto tipico di temperature più elevate.

Se in cottura la pastiera dovesse gonfiare, apri per un istante lo sportello del forno e richiudilo.

Negli ultimi 15 minuti di cottura trasferisci la pastiera nel piano medio del forno, in modo che la superficie colori leggermente. Eventualmente, se non dovesse prendere colore, aumenta la temperatura a 180°C negli ultimi 5 minuti di cottura.

La pastiera è più buona se lasciata riposare qualche giorno prima del consumo. Ideale è prepararla il venerdì santo (o anche il giovedì) per averla pronta il giorno di Pasqua, con tutti i sapori ben amalgamati.

La pastiera si conserva per 5-6 giorni fuori dal frigo, coperta con un panno bianco di lino (non da pellicola) e, successivamente, per qualche altro giorno in frigo...se dura così tanto!



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio fortissimo ed i miei più sinceri, calorosi auguri di una serena Pasqua con le persone che amate. Alla prossima...