

Pastiera Napoletana

In cucina ci piace incrociare le ricette con gli ottimi prodotti del nostro territorio, benchè per tradizione esiga la ricotta di pecora io quest'anno non ho saputo resistere alla ricotta di bufala dei fratelli Paoella per la mia pastiera Pasquale. Questa ricotta, che è anche uno dei prodotti di eccellenza costantemente sulla tavola della nostra colazione mattutina, mi ha sorpresa in un risultato dal gusto profumato e delicatissimo!

PREPARAZIONE: 6 ore ca COTTURA: 60 min. TEMPO TOTALE: 6 ore

PORZIONI: 2 pastiere diametro 24cm



Ingredienti (2 teglie diametro 24cm):

Per il ripieno:

- 500g di Ricotta di bufala (qui è Paoella)
- 250g di gran bagnato
- 1/2 lt. di latte
- 400g di zucchero
- 6 uova intere
- aroma di vaniglia
- 1 presina di cannella
- 130g di scorzette d'arancio
- 2 fiale di estratto fiori d'arancio
- 1 limone non trattato

- 50g di burro

Per la frolla:

- 200g di burro
- 200g di zucchero
- 400g di farina
- 3 uova (2tuorli e 1 intero)
- aroma di vaniglia

Preparazione:



La sera prima: versa il grano nel 1/2 litro di latte freddo, aggiungi 2 presine di sale fino, 4 cucchiaini di zucchero, 1 presina di cannella, la buccia di un limone (la buccia va tolta dopo i primi 10 min. di bollitura) e 50g di burro. Fai cuocere a fuoco molto lento fino a quando tutto il latte sarà evaporato, poi lascia freddare e conserva in frigorifero fino al giorno dopo.

2

Prepara una terrina con la ricotta di bufala con i 400g di zucchero e amalgama bene il tutto. Aggiungi il grano freddo, l'aroma di vaniglia, una presina di cannella, le 6 uova (1 uovo alla volta), le scorzette d'arancia tagliate in piccolissimi pezzi ed infine le 2 fiale di fiori d'arancio diluite in 2 tazzine di latte.



3

La frolla: io la preparo usando in planetaria col gancio a foglia, mescolo tutti gli ingredienti insieme, ovviamente il burro deve essere precedentemente ben ammorbidito. Lascio riposare in

frigorifero per 1 ora e poi la uso. Se non avete la planetaria usate il classico metodo della farina a fontana, le uova al centro una alla volta e infine il burro ammorbidito finchè gli ingredienti non si amalgamano bene tra loro.



4

Preparate i dischi di base di frolla e posizionatele nelle 2 teglie, con i rebbi di una forchetta incidete tutta la superficie come in foto e mettete in forno caldo una decina di minuti. Estraiete le teglie e colatevi dentro il ripieno fino al bordo (attenzione alle scorzette, controllate che non si siano depositate sul fondo). La parte più complicata per un buon effetto estetico è posizionare le striscette, dovrete farle sottili se non volete che affondino nel ripieno...Il mio consiglio è di stendere uno strato sottile di frolla su di un foglio di carta forno, tagliarlo già a striscette e metterlo in frigo per una decina di minuti. In questo modo la frolla diventerà sufficientemente dura da consentirvi di manipolare le striscette senza romperle mentre le posizionate sul ripieno della pastiera disegnando i classici rombi.