

Angelica D'Angella

## Pastiera Napoletana



### Storia:

La pastiera napoletana è un dolce tipico e tradizionale di Napoli. Un tempo era preparata tra l'Epifania e la Pasqua. Secondo la leggenda nacque dal culto della sirena Partenopea. Ma in realtà furono le suore ad inventarla, mescolando gli ingredienti simbolo della resurrezione con i fiori d'arancio del giardino conventuale.

### Ingredienti:

#### per la pasta frolla:

- 350 g di farina
- 175 g di burro
- 140 g di zucchero
- 2 uova intere
- scorza di arancia

#### Per il ripieno:

- 350 g di ricotta vaccina

- 250 g di zucchero
- 300 g di grano precotto
- 200 ml di latte
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 150 g di canditi
- 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
- scorza di 2 arance, ◦ scorza di 1 limone
- 1 pizzico di sale

#### *Procedimento:*

*Cuocere il grano con il latte, la scorza di limone e un cucchiaio di zucchero. Mescolare finché*

*non si sarà completamente assorbito. Dopodiché bisogna lavorare in una ciotola capiente la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un composto senza grumi.*

*Poi si aggiungono le uova, il tuorlo, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia. Quindi si aggiungono anche i canditi a cubetti e l'acqua di fiori d'arancio*

*Infine si unisce il grano freddo. Si lascia riposare il tutto in frigo. Intanto si prepara la pasta*

*frolla lavorando il burro e lo zucchero, poi le uova con la scorza d'arancia e successivamente la farina. Si impasta fino ad ottenere un panetto compatto. Dopodiché si fa riposare in frigo. Quando la pasta frolla è ben fredda stendo 2/3 e rivesto la tortiera.*

*Verso il ripieno all'interno e stendo la frolla restante e ricavo delle strisce.*

*Decoro formando dei rombi. Dopodiché cuocio la pastiera in forno caldo a 180° per circa 1 ora e 20 minuti. Si sforna e si fa raffreddare per 12 ore*