

Pastiera napoletana: arte e pazienza per un dolce senza tempo

scritto da Enzo Radunanza | 24/03/2016



La pastiera napoletana è un dolce pasquale a base, tra l'altro, di ricotta di pecora, grano, crema, frutta candita ed aromi. Viene preparata il giovedì o venerdì Santo per essere mangiata a Pasqua.

La **Pastiera napoletana** è composta da una base di pasta frolla che custodisce una farcitura morbida e gustosissima fatta di ricotta, crema, grano bollito nel latte, uova, zucchero, frutta candita ed aromi vari (fiori d'arancia, millefiori, vanillina e cannella) che vengono dosati a seconda dei gusti personali e delle ricette custodite e tramandate dalle famiglie napoletane.

Pochi dolci riescono a coinvolgere quasi tutti i sensi come la Pastiera. Alla vista è un'autentica opera d'arte, il profumo è inconfondibile e il gusto rivela un trionfo di sapori e di contrasti perfettamente amalgamati. Al tatto è fresca, morbida ma non molle e leggermente umida.

Nel Salernitano esiste anche una variante tradizionale ottenuta con il riso, un tempo ampiamente prodotto in loco, al posto del grano.

Le massaie partenopee la preparano di solito il giovedì o il venerdì santo per essere mangiata la

domenica di pasqua perchè raggiunge il massimo del sapore dopo aver riposato un paio di giorni dalla cottura. Come tante ricette tipiche, tuttavia, è diventata un dolce che si mangia tutto l'anno e non solo a Napoli.

Ricetta della Pastiera napoletana

Categoria: Dolci e Frutta

Difficoltà: Alta

Costo: Medio

Dosi: per 8 persone

Tempo totale di preparazione: 3 ore circa.

Per semplicità divideremo la ricetta della **Pastiera napoletana** in 6 fasi:

1. la pasta frolla;
2. la cottura del grano;
3. la crema pasticcera;
4. preparazione dell'impasto;
5. sistemazione nella teglia;
6. cottura.

1. La pasta frolla

Ingredienti

- 700 gr di farina;
- 7 tuorli;
- 50 gr di margarina (morbida);
- 300 gr di zucchero;
- 1 pizzico di sale;
- grattugiata di scorza di limone.

Procedimento

Unire, nell'ordine, farina, tuorli, margarina ammorbidita, zucchero, sale e limone e impastare a mano fino ad ottenere una pasta consistente e lucida. Se la pasta sembra troppo molle, si può aggiungere un po' di farina. Se appare troppo dura, aggiungere un uovo piccolo.

Realizzare una sfera e mettere a riposare, mentre si procederà con le altre fasi della preparazione.

2. Cottura del grano

Ingredienti

- 2 barattoli di grano da 580 gr ciascuno;
- 1 bicchiere di latte (circa 250 dl);
- 1 pizzico di sale;
- ½ margarina.

Procedimento

In una pentola antiaderente unire grano, latte, sale e margarina e far bollire fino a quando il latte è

stato assorbito e si è ottenuto un composto cremoso.

La cottura deve durare circa 1 ora, a fuoco lento, girando di continuo per evitare che si attacchi al fondo della pentola. A cottura ultimata, lasciare da parte il composto.

3. La crema

Ingredienti:

- ½ litro di latte;
- 250 gr di zucchero;
- 6 tuorli;
- 100 gr di farina;
- buccia di limone (da mettere nel latte);
- 1 bustina di vanillina;
- 1 goccio di liquore Strega.

Procedimento

In una casseruola antiaderente, a fuoco spento, unire tuorli e zucchero e sbattere fino ad ottenere uno zabaione. Quindi unire la farina setacciata e continuare a mescolare per evitare la formazione di grumi.

In un'altra pentola, far bollire il latte con la buccia di limone. Quando bolle versarlo nella prima pentola dove avevamo preparato il composto di tuorli, zucchero e farina. Quindi mescolare il tutto a fuoco lento. Se si formano grumi, girare più velocemente fino ad eliminarli.

Quando si è ottenuta una crema densa, toglierla dal fuoco, aggiungere la vanillina e la Strega e lasciare riposare.

4. L'impasto della Pastiera

Ingredienti

- 750 gr di ricotta di pecora;
- 500 gr di zucchero;
- grattugiata di limone;
- 10 uova intere;
- 2 fiale di essenza di millefiori;
- liquore Strega;
- 2 bustine di vanillina;
- 1 pizzico di cannella;
- 150 gr di canditi misti.

Procedimento

In un contenitore abbastanza grande mescolare (nell'ordine) la ricotta con lo zucchero, il limone grattugiato e le 10 uova intere, fino a ottenere un composto omogeneo.

A questo punto aggiungere il composto con il grano cotto (fase 2), la crema pronta (fase 3) e inoltre:

- Essenza di millefiori (2 fiale piccole);
- un goccio di liquore Strega q.b.;

- 2 bustine di vanillina;
- 1 pizzico di cannella;
- 150 gr di canditi.

Mescolare tutto fino a che il composto diventa omogeneo.

5. Riempimento della teglia da infornare

Stendere su carta da forno la pasta frolla preparata in precedenza e lasciata a riposare. Quindi rivestire con la sfoglia una teglia rotonda ed imburrata. Non usare una teglia troppo bassa. Lasciare da parte un pò di pasta frolla che servirà per le striscioline sulla superficie.

Una volta rivestita la teglia con la pasta frolla, versarci dentro il composto ottenuto nella fase 4. Non riempire fino all'orlo per evitare che possa traboccare durante la cottura. Quindi ricoprire con le striscioline, incrociandole, come si fa sulla crostata.

6. La cottura

Infornare a fuoco spento e accendere solo sotto a 180 gradi per una durata da 1 ora e mezza a 2 ore. Ci si può regolare quando la pastiera è di un colore adeguato, non pallida e non bruciata. Togliere dal forno e lasciare a riposo per 24 ore prima di consumarla.