



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003277 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 01 Apr 2020 alle ore 10:53**

**da ROSA DEL GAUDO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Pastiera Napoletana

Questa è la ricetta della pastiera napoletana così come mi è stata tramandata da mia mamma, quindi la ricetta tradizionale di famiglia. Nessuna variante è concessa, la Pastiera Napoletana è una sola!

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Per la base di frolla:

170 g Farina 00

70 g Burro

Anche se mia mamma di solito usava lo strutto

1 Uovo intero

70 g Zucchero semolato

1 Pizzico di sale

1 Scorza grattugiata di arancia

Per il ripieno:

200 g Grano Chirico (Chirico)

Grano cotto specifico per pastiera

50 ml Latte intero

200 g Ricotta vaccina

2 Uova grandi

200 g Zucchero semolato

1 Fiala di acqua di fiori di arancio

1 Pizzico di cannella in polvere

1 Bustina di vanillina

70 g Arancia candita

### Preparazione

Per prima cosa preparate la pasta frolla e mettetela in frigo a riposare avvolta nella pellicola.

In una pentola scaldate il grano cotto con il latte mescolando bene con una frusta a mano per farlo ammorbidire, quindi fuori dal fuoco aggiungete la ricotta e mescolate. Unite lo zucchero e una per volta le uova, sempre mescolando con la frusta. Il ripieno risulta ancora più cremoso e ben amalgamato se lo lavorerete un po' nella planetaria con la foglia.

Per ultimo aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, la cannella, la vanillina e i canditi.

Tirate fuori la frolla dal frigo e stendetela con il mattarello. Rivestite la teglia con la frolla e riempite con il ripieno.

Decorate con le classiche losanghe e infornate a 180°C per un'ora e mezza.

Una volta cotta conservate la pastiera in un luogo fresco per un paio di giorni al massimo, ma non mettetela in frigorifero, perché il grano diventerebbe duro.

Se volete potete preparare in casa anche i canditi di arancio procedendo in questo modo: d'inverno scegliete delle arance non trattate, quelle con la buccia spessa (tipo le Navel di Ribera), tenete la buccia e mettetela a bagno in acqua per una settimana, cambiando l'acqua due volte al giorno. Dopo una settimana scolate le bucce dell'arancio e pesatele; mettetele in una pentola con metà peso di zucchero e lasciatele andare a fuoco lento finché non sono ben caramellate.

Quando sono fredde mettetele in freezer, si conservano tutto l'anno.

**La ricetta ha partecipato a:**

#ilbuonodistareacasa