

Gli editoriali.

La ricetta della pastiera

Scopri la ricetta della pastiera e prepara uno dei dolci simbolo della tradizione napoletana, tipico del periodo pasquale!

La **pastiera napoletana** è un **dolce tipico della tradizione partenopea** che si prepara in occasione della **Pasqua**. In base ad alcune teorie, la ricetta originale di questo dolce avrebbe origini antichissime, legate persino alla **mitologia**. Secondo una leggenda, infatti, questo dolce nacque grazie alla **sirena Partenope** che scelse come dimora il **Golfo di Napoli**. Secondo altre fonti, invece, a inventare la pastiera sarebbe stata una **suora di un convento napoletano** nel **XVI secolo**.

Qualunque sia la sua vera storia, la ricetta della pastiera napoletana è una vera istituzione nella sua zona di origine, ma è amata in tutto il territorio italiano. La preparazione prevede una **frolla** a base di farina, uova, strutto e zucchero semolato che va poi disposta nel **"ruoto"**, la tortiera tipica in alluminio dai bordi lisci e svasati, alta solitamente circa 3-5 centimetri. Il **ripieno della pastiera**, invece, viene realizzato con latte, zucchero, ricotta di pecora, grano, burro, frutta candita, uova, scorza d'arancia e aromi vari. Il dolce viene poi rifinito con delle **strisce di frolla** e spolverato con dello **zucchero a velo**.

Quella della pastiera napoletana è una ricetta non semplice da realizzare: bisogna scegliere gli ingredienti giusti e seguire scrupolosamente tutti i passaggi per cercare di ottenere un buon risultato. La ricetta originale prevede l'utilizzo del **grano da cuocere**, che necessita di una **lunga preparazione** prima della cottura, perché va prima messo a bagno per 3 giorni, cambiando spesso l'acqua in cui è immerso. In alternativa, oggi si usa spesso il **grano precotto**, che consente una preparazione più rapida. Per quanto riguarda gli **aromi**, invece, quelli tradizionali sono gli **agrumi**, ma spesso nel ripieno si utilizzano anche altri ingredienti e spezie, come la **cannella** o il **miele**. Come in molti casi quando si tratta di ricette

tradizionali, esistono **molte versioni**, che hanno subito ulteriori modifiche nel tempo. Vediamone una, basata sulla ricetta della pastiera classica.

Tempo preparazione: 90 minuti

Difficoltà: Media

10 porzioni

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

- 350 gr di farina
- 175 gr di strutto o burro
- 140 gr di zucchero
- 2 uova intere
- Scorza di 1 arancia

Per il ripieno:

- 350 gr di ricotta di pecora
- 250 gr di zucchero
- 300 gr di grano cotto o precotto
- 200 ml di latte
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 150 gr di canditi
- 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
- Scorza di 2 arance
- Scorza di 1 limone
- 1 pizzico di sale

Per la decorazione:

- Zucchero a velo qb



Procedimento

- 1- Come prima cosa, metti a cuocere in una pentola il **grano** con il **latte**, un cucchiaio di **zucchero** e la **scorza di un'arancia**.
- 2- Mescola il composto di continuo, fino a che il latte sarà completamente assorbito. Una volta pronto, lascia raffreddare.
- 3- Prendi una ciotola e versaci la **ricotta** con lo **zucchero**: inizia a lavorare i due ingredienti insieme, fino a ottenere un composto morbido e privo di grumi.
- 4- Aggiungi al composto le **uova**, il **tuorlo**, un pizzico di **sale** e la scorza grattugiata di un'arancia e quella di un **limone**. Mescola bene il tutto.
- 5- Aggiungi la **frutta candita** e l'**acqua di fiori d'arancio** e continua a mescolare.
- 6- Quando il grano si sarà raffreddato, aggiungilo al composto appena preparato e mescola bene il tutto, fino a ottenere una crema morbida e omogenea.
- 7- Metti la ciotola con la crema **in frigo a riposare per un un'ora**.
- 8- È il momento di preparare la **pasta frolla**: su un piano di lavoro inizia a lavorare lo **strutto** (o il burro) con lo **zucchero**.
- 9- Unisci al composto iniziale le **uova**, la **scorza d'arancia** e poi la **farina setacciata**, un poco alla volta.
- 10- Amalgama bene tutti gli ingredienti e continua a impastare, fino a ottenere un **panetto omogeneo e compatto**. A questo punto avvolgilo con della **pellicola trasparente** per alimenti e riponilo **in frigo per un'ora**.
- 11- Quando la pasta frolla sarà pronta, **suddividi il panetto in due parti**, una più grande dell'altra. Infarina il tuo piano di lavoro e stendi con il mattarello per prima la parte più grande, fino a ottenere una **sfoglia di circa 3 mm di spessore**.
- 12- Arrotola la sfoglia così ottenuta sul mattarello e poi srotolala nel "ruoto", oppure in uno **stampo svasato da 20 cm di diametro**. Fai aderire bene la sfoglia ai bordi della tortiera e infine bucherella la base con una forchetta.
- 13- A questo punto stendi anche il secondo panetto di frolla e poi tagliala a **strisciole spesse circa un centimetro**.
- 14- Prendi la crema ormai pronta e trasferiscila all'interno della tortiera, livellandola con una spatola.
- 15- Rifornisci la tua tortiera, disponendo le strisce di pasta frolla in orizzontale e in verticale, per creare il **tipico reticolo**, facendo attenzione ad arrivare sempre fino al bordo della tortiera, tagliando l'eventuale pasta in eccesso.
- 16- Metti a cuocere la pastiera in **forno preriscaldato a 180° per circa 50 minuti**. Una volta pronta, **falla raffreddare a temperatura ambiente e riposare per 12 ore**. Poi spolverala con dello **zucchero a velo** e servila a tavola!