



Pastiera napoletana - [Visualizza sul sito](#)
di cococco

pastiera - Pasqua - amalfitana - grano - crema pasticcera - fior d'arancio





eCucinando.it



Ricetta di famiglia, concessa da un grande chef di un importante albergo della costiera amalfitana a mio padre circa 40 anni fa, ed e' da 40 anni che a casa mia la pastiera si fa cosi', per la gioia di familiari e conoscenti che a Pasqua aspettano questo dolce meraviglioso.

Si comincia facendo una crema pasticcera (1 l di latte con 4 rossi d'uovo, 4 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di farina, bucce di limone) Si lascia raffreddare.

Si prepara la pasta frolla (1 Kg farina, 400g zucchero, 200 g burro, 200 g sugna, 5 uova intere)

Unire 1 kg di grano cotto (si trova anche già pronto in vasetti), alla crema pasticcera, 1 Kg di ricotta (lavorata con le fruste fino a renderla a crema con poco meno di 1 Kg di zucchero), il rosso di 13 uova, il bianco a neve, frutta candita, 2 bustine di vaniglia, 2 bustine di cannella, fior d'arancio.

foderare la teglia con la pasta frolla (non ungere la teglia, non serve), riempire con il composto preparato,



coprire con un gioco di strisce.
In forno per almeno 1 ora (o comunque finche' non e' bella dorata come in foto), a 160 gradi.

Quello che vedete nelle foto e' il risultato del mio lavoro di oggi insieme alla mia mamma e al mio papa' (addetto alla cottura), un kg e mezzo di grano e tutto in proporzione.

Ne sono venute 12 di varie misure, cotte nel forno tradizionale della cucina, nel mio fornello e in quello di mia mamma che mi ha prestato.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it