



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

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







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