

# La Pastiera Napoletana (ripieno semplice)

Oggi in occasione della Pasqua e per omaggiare la visita di alcuni parenti mi sono dilettrato nel fare la pastiera napoletana. La ricetta della pastiera risale a molto molto tempo fa. Si racconta che Maria Cristina di Savoia, figlia di Maria Teresa d'Austria, consorte del Re Ferdinando II° di Borbone, soprannominata dai soldati "la Regina che non sorride mai", cedendo alle insistenze del marito buontempone, famoso per la sua ghiottoneria, accondiscese ad assaggiare una fetta di Pastiera e non poté far a meno di sorridere, compiaciuta alla bonaria canzonatura del Re che sottolineava la sua evidente soddisfazione, nel gustare la specialità napoletana. Pare che a questo punto il Re esclamasse: *"Per far sorridere mia moglie ci voleva la Pastiera, ora dovrò aspettare la prossima Pasqua per vederla sorridere di nuovo"*.

## **Ingredienti per la versione semplice (senza canditi):**

### **Per la frolla:**

- 500 grammi di farina 00
- 150 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 200 grammi di burro
- 1 uovo intero + 2 tuorli d'uovo

### **Per il ripieno:**

- 600 grammi di grano (trovate in commercio quello già cotto e pronto all'uso)
- 500 ml di latte
- 500 grammi di ricotta
- 400 grammi di zucchero semolato fino
- 5 tuorli d'uovo
- una bustina di vanillina

- un pizzico di sale
- una fialetta di aroma fiori d'arancio
- mezza fialetta di aroma all'arancia

## **Preparazione:**

*Preparate la pasta frolla.*

In una planetaria versateci il burro fuso, lo zucchero, l'uovo e i due tuorli. Sbattete il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Ora incorporateci la farina ed impastate per bene. Prendete una teglia per torte del diametro di almeno 30 cm, imburratela ed infarinatela e stendeteci la frolla in maniera omogenea, facendo attenzione a creare un bordo alto. Eventualmente fate delle strisce arrotolate di pasta frolla da mettere attorno a tutto il perimetro bordo come rafforzamento. Ponete la teglia in frigorifero a riposare per circa mezz'ora.



*Preparate il ripieno.*

In una pentola versateci metà del latte (250 ml), il pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero, la fialetta aroma fiori d'arancio ed infine il grano cotto. Portate a bollore cuocendo il tutto per circa 10 minuti, girando di tanto in tanto con un cucchiaino. Fate in modo che il grano si sia staccato bene e che non rimangano grumi. Spegnete il fuoco.



In un'altra terrina stemperate la ricotta con il resto del

latte. A parte sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato e l'aroma all'arancio. Incorporate quest'ultimo composto a quello di ricotta e latte, ed infine quest'ultimo a quello di grano. Mescolate il tutto. Il composto risulterà molto liquido. E' normale che sia così. Pertanto non spaventatevi :-).



Riprendete la teglia dal frigorifero e versateci dentro il ripieno. Decorate con delle strisce sottili di pasta frolla.



Infornate la pastiera in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 60 minuti. Lasciate raffreddare la pastiera prima di porla in frigorifero. Prima di servirla toglietela dal frigorifero almeno 15 minuti prima.

...

*Buona Pasqua a tutti!*

**Charles.**