La Pastiera Napoletana (ripieno semplice)

Oggi in occasione della Pasqua e per omaggiare la visita di alcuni parenti mi sono dilettato 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 vaniglinato
- 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 cucchiaio 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 cucchiaio. 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.