La Pastiera Napoletana (cremosa e delicata)

Tempo fa mi ero ripromesso che avrei postato la ricetta tradizionale della “pastiera napoletana”. Un dolce nato dal culto della sirena Partenope che, secondo il mito, scelse come dimora proprio il Golfo di Napoli, anche se si pensa furono le suore ad inventarla utilizzando i fiori d’arancio presenti nei loro giardini conventuali. Un dolce che racchiude in sé tanti sapori. Un dolce da rituale nel periodo pasquale dove, secondo la tradizione, la pastiera va preparata il Giovedì Santo e consumata a Pasqua. E del suo ripieno? Cosa ne pensate? Quel cuore così pieno e cremoso, la percezione del grano cotto e la fragranza dei canditi. Una vera pastiera napoletana deve avere il grano, i canditi (arancia, cedro e magari anche la zucca che a Napoli la chiamano cocozzata), la ricotta (meglio di pecora perchè più grassa e quindi più saporita) ed una frolla impeccabile (che non si sbriciola e abbastanza elastica da stenderla sottile).
Molta gente non ama sentire il grano o i canditi e pertanto vengono da loro frullati. Secondo il mio punto di vista una minima percentuale andrebbe lasciata così com’è, intera, e frullando il resto, proprio per conservare una parte di tradizione, degli antichi sapori. Stesso discorso sull’aggiunta della crema pasticcera, una delle ultime tendenze del momento e che personalmente non approvo!

Metà dei miei parenti è di origine Campana. Ho molte zie che si prestano alla tradizione nella preparazione di squisite pietanze e come si sà, quando le famiglie meridionali si riuniscono, c’è sempre un’abbondanza di cibo. Proprio i parenti cari coi loro dolci come i babà, le zeppole, i roccocò, gli struffoli, il migliaccio e le pastiere continuano a caratterizzare i nostri pranzi e le nostre cene famigliari.

Prima di cimentarmi nella preparazione di una vera pastiera

napoletana ho voluto chiedere a loro come l'avrebbero preparata. Ovviamente ognuna di loro ha un diverso approccio alla preparazione. Specialmente nelle dosi c'è chi sostiene di utilizzare una proporzione 1:1 nell'esempio della ricotta e dello zucchero (1 kg e 1 kg), oppure nell'utilizzo degli aromi, se utilizzare quelli concentrati o diluirli, per poi finire sui tempi di preparazione, chi la fa in un giorno e chi in tre, e perfino chi si rifà ad una tradizione molto antica con l'aggiunta dell'aroma lavanda.

Tengo a ricordare una fase molto fondamentale: **IL RIPOSO**.
La pastiera va fatta riposare, lasciata fuori dal frigorifero almeno 1 giorno prima di gustarla. In questo modo si assestano tutti i sapori.

Detto tutto ciò, valutando le varie ricette, presi nota degli ingredienti e delle dosi e cominciai a fare delle variazioni. Eccole di seguito:
– **per la frolla**: al posto dello zucchero semolato ho usato lo zucchero a velo; inoltre ho introdotto il miele d'acacia andando a togliere una piccola percentuale di zucchero. Per preparare una frolla seconda la tradizione potete utilizzare lo strutto al posto del burro (lo strutto conferirà una maggiore elasticità alla pasta risultando più facile da stendere e sollevare). Infine sconsiglio vivamente l'utilizzo del lievito anche se in scarsa quantità;
– **nella ricotta**: lo zucchero deve essere extra fine;
– **per gli aromi**: fiori d'arancio e millefiori in fiale di vetro (concentrato). L'aroma millefiori in bassissima percentuale rispetto ai fiori d'arancio; cannella? siiii
– **la ricotta**: assolutamente fresca e soprattutto di pecora che risulta più saporita;
– **il grano cotto**: meglio avercelo già pronto; ho voluto evitare di prendere il grano crudo e di metterci tre giorni per prepararlo ma se aspirate ad una preparazione più tradizionalista allora armatevi di pazienza e dedicateci del tempo;

– **il latte**: tende ad asciugare; per un risultato ottimale dividete così i 400 gr in 300 gr di latte intero e 100 gr di acqua.

L’utilizzo dello zucchero a velo renderà la frolla molto più unita e friabile e la presenza del miele più elastica. Anche nella ricotta viene assorbito prima di quello semolato nel periodo del riposo che va dalle 12 alle 14 ore, evitando così di tribulare troppo con il colino.

Benissimo! Siete pronti? Vi va di provare a farla? Dai, non è poi così difficile. Vedrete!

Ingredienti:

(le dosi indicate sono per 1 pastiera grande del diametro di 30 cm + 1 media da 20 cm, oppure per 3 medie del diametro di 20 cm)

Per la frolla:

- 660 gr di farina 00
- 300 gr di strutto)
- 240 gr di zucchero a velo
- 20 gr di miele d’acacia
- 2 uova medie intere + 3 tuorli medi
- una grattugiata di 1 limone bio
- 4 gr di sale fino

Per la crema di ricotta:

- 750 gr di ricotta di pecora (fresca)
- 250 gr di zucchero fine
- 5 uova medie intere + 3 tuorli medi
- 1 cucchiaino di cannella regina
- mezza fiala di aroma fiori d’arancio
- mezza fiala di aroma millefiori
- 140 gr di canditi misti e sminuzzati finemente (in questo caso ho utilizzato solo l’arancia e il cedro).

Per la crema di grano:

- 600 gr di grano cotto
- 300 gr di latte intero
- 100 gr di acqua
- buccia di 1 limone
- buccia di 1 arancia
- 50 gr di burro

Per spennellare prima della cottura:

- 1 uovo
- un poco di latte

Per decorare:

- zucchero a velo vaniglinato q.b.

Preparazione:

GIORNO 1:

Un giorno prima preparate la frolla e la ricotta da lasciare riposare in frigorifero.
Per la pasta frolla ho utilizzato la planetaria ma per chi ne fosse sprovvisto può tranquillamente lavorarla a mano facendo attenzione a non riscaldarla troppo con il calore delle mani.
In una planetaria con la frusta lavorate dapprima il burro con lo zucchero fino ad ottenerne una crema. Poi aggiungete il miele, qualche goccia di aroma fiori d'arancio, la scorza grattugiata del limone ed infine le uova e i tuorli. Lavorate il tutto con le fruste a velocità media. Per ultimo aggiungete il sale fino. Sempre a velocità bassa incorporate un pò per volta la farina setacciata fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Non preoccupatevi se è molto morbido e quasi appiccicoso. Dev'essere così!





Coprire la frolla con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero per tutta la notte.
Sempre nello stesso giorno prendete la ricotta, aggiungeteci lo zucchero e lavoratela con la frusta. Copritela e mettetela anch’essa nel frigorifero per tutta la notte a macerare e ad assorbire gli zuccheri.




GIORNO 2:

Prendete il grano cotto e mettetelo in una casseruolo abbastanza capiente insieme al latte, all’acqua, alle bucce degli agrumi e al burro.
Cuocere a fuoco basso per 25-30 minuti girando ogni tanto. Dovrete ottenere una crema piuttosto vellutata e non troppo

liquida.




A questo punto eliminate le bucce degli agrumi, trasferite la crema di grano in un’altra ciotola e lasciatela raffreddare completamente.




Nel frattempo riprendete la ricotta con lo zucchero. Decidete voi se setacciare la ricotta con un colino oppure no. Nel mio caso non ho voluto filtrarla anche perchè era già abbastanza cremosa e la presenza di grumi era davvero minima.

Adesso è possibile preparare la crema di ricotta:

unite alla ricotta la cannella e montate con le fruste elettriche. Poi aggiungete le uova e i tuorli uno ad uno facendo in modo di assorbirli bene e continuando con le fruste. Infine versate gli aromi (ricordo: 1 fiale intera di fiori d’arancio e 1/2 fiala di millefiori).

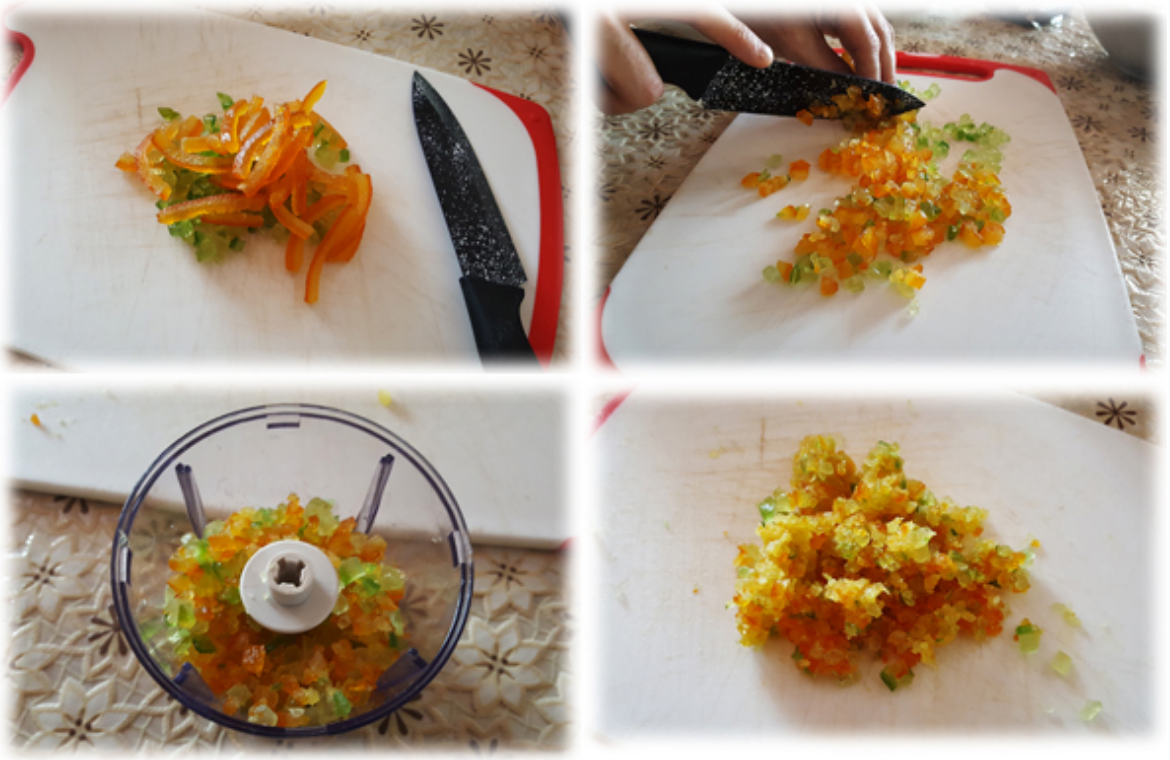




Dovrete ottenere una crema liscia e morbida:



A questo punto sminuzzate finemente i canditi. Potete anche utilizzare il tritatutto se non li gradite in maniera incisiva. Consiglio ad ogni modo di non tritarli troppo! I canditi sono importanti perchè danno porosità e soprattutto perchè conservano meglio il dolce nel tempo (principio di conservazione degli zuccheri: canditura)



Ora potete versare i canditi nella crema di ricotta ed infine la crema di grano raffreddato. Mescolare bene e se necessario fatevi aiutare dalle fruste elettriche. Il grano di deve dividere bene e mescolarsi all’impasto.



Ed ora iniziate l’assemblaggio:

ritirate la pasta frolla dal frigorifero e iniziate a stenderne un pezzo per la base della vostra tortiera che avrete imburrato qualche minuto prima. Cercate di farla il più sottile possibile (ma non esagerate ahaha). Aiutatevi con la farina. Con il mattarello sollevate la frolla e versatela sulla tortiera. Con un coltello abbastanza affilato togliete gli eccessi di pasta dal bordo. Infine bucherellate il fondo

con una farchetta



Versate il composto di ricotta e grano nella tortiera ed infine distribuite sopra delle strisce di pasta frolla (sempre sottili ma non troppo):



Togliete gli eccessi di pasta frolla dal bordo torta, spennellate le strisce di pasta con l'uovo sbattuto assieme al latte ed infornate a forno statico e preriscaldato a 160° C per circa 1 ora. Fate sempre la prova stecchino. Quando vedete che è asciutto potete toglierla dal forno e lasciarla raffreddare completamente.

NOTA IMPORTANTE: la pastiera a questo punto è pronta e deve

riposare a sufficienza per far sì che tutti gli aromi si assestino. Pertanto abbiate pazienza! Attenzione a non riporla nel frigorifero. La pastiera andrà lasciata raffreddare e riposare in un luogo fresco e asciutto.

GIORNO 3:

Godetevi la vostra creazione che stupirà tutti! “Una pastiera così buona giuro di non averla mai mangiata!”
Suggerimento: prima di servirla cospargere la superficie con dello zucchero a velo vaniglinato.

…

Alla prossima golosa ricetta.
Charles