



PASTIERA NAPOLETANA

Ingredienti

PER LA FROLLA

1000 gr. di farina W140
400 gr. di strutto
350 gr. di saccarosio
1 gr. di bicarbonato d'ammonio
2 gr. di sale
250 gr. di acqua
50 gr. di tuorli
1 bacca di vaniglia
1 scorza di limone
1 scorza d'arancio

PER IL RIPIENO

750 gr. di grano cotto
750 gr. di ricotta
750 gr. di saccarosio
75 gr. di crema pasticcera
600 gr. di uova
4 gocce di aroma fiore d'arancio
0,5 gr. di cannella

75 gr. di cubetti d'arancio

Procedimento

PER LA FROLLA

Versare in planetaria, munita di foglia, il saccarosio e lo strutto ed amalgamare. Aggiungervi i tuorli e l'acqua gradatamente fino a rendere il composto cremoso. Unire le polveri e gli aromi precedentemente setacciati e lavorare qualche istante. Riporre a +4°C ed utilizzare dopo 12 ore.

PER IL RIPIENO

Amalgamare la ricotta setacciata con lo zucchero e rendere il composto cremoso lavorando per qualche istante.

Aggiungere il grano cotto e la crema pasticcera.

Versare gradatamente le uova ed infine gli aromi.

MONTAGGIO PASTIERA

Tirare la frolla ad uno spessore di circa 5mm.

Foderare una tortiera alta 5cm e rifilare i bordi.

Riempire la tortiera col composto fino a 4,5cm di altezza.

A parte formare delle strisce di frolla e chiudere la tortiera incrociandole. Cuocere a 230°C per circa 15 minuti.

Ultimare la cottura a 200°C per altri 40 minuti circa.