

Pastiera napoletana

▪ Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 300 gr. di farina bianca
- 150 gr. di burro
- 150 gr. di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- sale

Per il ripieno

- 200 gr. di chicchi di grano duro
- 500 gr. di ricotta
- 200 gr. di zucchero
- 150 gr. di cedro e arancia canditi
- 40 gr. di acqua di fior d'arancio
- 10 gr. di cannella in polvere
- 1/2 litro di latte bollente
- la scorza di 1 limone, meta' grattugiata e meta' a pezzettini
- 4 tuorli d'uovo e 4 albumi
- sale
- zucchero a velo per spolverizzare

Mettete il grano in una casseruola con il latte bollente, la scorza di mezzo limone a pezzetti, un cucchiaino di zucchero e un pizzico di cannella, portate ad ebollizione e lasciate cuocere dolcemente finche' il latte sara' completamente riassorbito, Travasate il grano cotto su di un largo piatto e lasciatelo raffreddare. Mettete la ricotta in un'ampia terrina e con una spatola di legno lavoratela a lungo in modo da renderla cremosa, aggiungete i 4 tuorli d'uovo, lo zucchero e il resto della cannella la scorza di limone grattugiata, l'acqua di fior d'arancio, i canditi, un pizzico di sale ed

infine il grano cotto. Rigidate tutto molto accuratamente e lasciate riposare. Preparate la pasta frolla e con una parte formate un disco di 3 o 4 mm. di spessore, grande abbastanza per foderare completamente la teglia, sporgendo di circa 2 cm. Con la pasta rimasta tirate una sfoglia rettangolare dello stesso spessore del disco. Montate gli albumi a neve ben soda e amalgamateli delicatamente all'impasto di ricotta. Foderate col disco di pasta la teglia imburrata e versatevi il composto di ricotta livellando la superficie. Tagliate con la rondella tagliapasta delle strisce di circa 2 cm. e disponetele sulla torta in modo da formare una griglia. Ripiegate verso l'interno la pasta che spogera' dalla teglia premendola leggermente tutt'intorno. Fate cuocere a forno medio per circa 1 ora controllate che abbia acquistato un bel colore. Lasciatela raffreddare su un piatto di portata e poi spolverizzatela con lo zucchero a velo.