



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Pastiera napoletana*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una tortiera, una frusta**

## **Ingredienti**

- 500 g di pasta frolla
- 200 g di grano cotto
- 500 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 5 uova
- 2 dl di latte
- cedro ed arancia canditi
- cannella
- 30 g di burro
- zucchero a velo
- 1 limone
- sale

## **Preparazione Pastiera napoletana**

### **Passo 1.**

In una pentola mescolate grano, burro, latte e la scorza grattugiata di mezzo limone.

### **Passo 2.**

Fate cuocere per 10 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno.

### **Passo 3.**

Setacciate la ricotta ed unitevi zucchero, cannella, la scorza grattugiata di mezzo limone un pizzico di sale e la frutta candita.

### **Passo 4.**

Aggiungete 4 tuorli il grano cotto e 3 albumi montati a neve.

### **Passo 5.**

In una tortiera stendete la pasta frolla, mettendo la pasta anche ai bordi.

### **Passo 6.**

Versatevi sopra il composto ottenuto, quindi ripiegate verso l'interno i bordi della pasta.

### **Passo 7.**

Posizionate infine delle strisce di pasta frolla come a creare una grata.

### **Passo 8.**

Spennellate con uovo sbattuto.

### **Passo 9.**

Fate cuocere in forno alla temperatura di 180° per 1 ora e mezza.

### **Passo 10.**

Dopo la cottura spolverizzate con lo zucchero a velo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)