

ITALIA A TAVOLA CON IL CCFI

PASTIERA NAPOLETANA



Ingredienti

Per la frolla

- 500 g di farina
- 250 g di zucchero
- 2 uova intere
- 250 g di burro ammorbidito (o di strutto)
- 1 scorza d'arancia (o di limone)
- 1 bustina di vanillina

Per la decorazione

- q.b. di zucchero a velo

Per il ripieno

- 400g di grano pre cotto
- 50 g di burro
- 250 ml di latte
- 3 g di sale
- 700 g di ricotta
- 500 g di zucchero
- 3 uova intere
- 3 tuorli
- 1 bustina di vanillina
- 85 ml di aroma di fiori d'arancio
- 70 g di macedonia candita

PREPARAZIONE: 120 MIN

COTTURA: 60 MIN

PRONTO IN: 180 MIN

Nota: le dosi sono fornite per 2 pastiere da 26 cm di diametro.

Preparare il grano

Versare in una casseruola il grano cotto, aggiungere il latte, il burro e il sale, la metà dell'aroma; amalgamare bene.

Portare a bollire e lasciar cuocere per 30 minuti circa; poi togliere dal fuoco e fare raffreddare a temperatura ambiente;

Frullare 150 grammi di preparazione. Unire al composto.

Preparare la frolla

Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un composto sodo che posizionerete nel frigorifero per mezz'ora avvolto da pellicola alimentare.

Accendere il forno in modo statico a 180 °C.

Infine il ripieno:

Montare le uova con lo zucchero.

Aggiungere la ricotta.

Aggiungere i canditi.

Aggiungere l'altra metà dell'aroma.

Aggiungere la vanillina.

Aggiungere il grano cotto.

Miscelare.

Confezionare il tutto:

Imburrate e infarinate una teglia di circa 32 cm di diametro; distendete una sfoglia sottile di impasto e rivestite con cura anche i bordi.

Versate il composto precedentemente preparato.

Decorate la superficie adagiandovi sottili strisce di pasta disposte a griglia.

Infornate in forno per circa un'ora finché la pastiera non avrà preso un colore dorato.

Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

La leggenda narra che...

...la sirena Partenope sia la creatrice di questo dolce; in primavera durante il suo soggiorno nel golfo di Napoli, allietava il popolo napoletano con i suoi canti, e la gente del posto per ringraziarla, inviò sette giovani fanciulle con doni provenienti dalla terra:

- ricotta: simbolo di abbondanza
- farina: simbolo di ricchezza
- uova :simbolo di fertilità
- grano nel latte: simbolo della fusione del regno animale e vegetale
- zucchero: per celebrare il dolce canto della sirena
- spezie: omaggio di tutti i popoli
- fiori di arancio: profumo della terra campana

Questo piatto è ancora più buono l'indomani.

La tradizione vuole che venga preparato il giovedì santo per essere servito la domenica di Pasqua.



Association qui veut faire connaître aux habitants de Nantes et sa région
a langue et la culture italiennes.

Programme des activités ccfi-nantes.org

Pour toute demande d'informations et/ou de rendez-vous n'hésitez pas à nous contacter
par mail à ccfinantes44@gmail.com ou par téléphone au 02 40 35 83 20

Bureau et salles des cours du CCFI
90 boulevard de la Prairie au Duc – 44200 Nantes (Île de Nantes)

Suivez-nous

