

ITALIA A TAVOLA CON IL CCFI

PASTIERA NAPOLETANA



La ricette di

Fratelli Rebecchi di Napoli

La recette des

Fratelli Rebecchi de Naples

<http://rebecchi.com/>

Ingredienti - Ingrédients

Per la frolla - pour la pâte

- 500 g di farina -de farine
- 250 g di zucchero - de sucre
- 2 uova intere - œufs
- 250 g di burro ammorbidito (o di strutto) – beurre ramolli (ou saindoux)
- 1 scorza d'arancia (o di limone) – zeste d'orange (ou citron)
- 1 bustina di vanillina – sachet de sucre vanillé

Per la decorazione

- q.b. di zucchero a velo - sucre glace

PREPARAZIONE: 120 MIN

Préparation

COTTURA: 60 MIN

Cuisson

PRONTO IN: 180 MIN

Prêt en

Per il ripieno - la garniture

- 400 g di grano pre cotto - blé précuit
- 50 g di burro - de beurre
- 250 ml di latte - de lait
- 3 g di sale - de sel
- 700 g di ricotta
- 500 g di zucchero - de sucre
- 3 uova intere - œufs
- 3 Tuorli - 3 jaunes d'œuf
- 1 bustina di vanillina – sachet de sucre vanillé
- 85 ml di aroma di fiori d'arancio - arôme de fleur d'oranger
- 70 g di macedonia candita - fruits confits

Nota: le dosi sono fornite per 2 pastiere da 26 cm di diametro.
les doses sont données pour 2 gâteaux de 26 cm de diamètre

Preparare il grano (préparer le blé)

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

Verser dans une casserole le blé précuit, ajouter le lait, le beurre et le sel, la moitié de la fleur d'oranger, bien mélanger.

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

Porter à ébullition et laisser cuire 30 minutes environ, puis retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Frullare 150 grammi di preparazione. Unire al composto.

Prélever 150 grammes de cette préparation, les mixer. Les incorporer de nouveau au reste de la préparation.

Preparare la frolla (préparer la pâte)

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

Travailler les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange dur que vous placerez au réfrigérateur pendant une demi-heure dans une pellicule plastique.

Accendere il forno in modo statico a 180 °C.

Allumer le four à 180 ° C.

Infine il ripieno :enfin la garniture

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.

Battre les œufs avec le sucre.

Ajouter la ricotta.

Ajouter les fruits confits.

Ajouter l'autre moitié de l'arôme.

Ajouter le sucre vanillé.

Ajouter le blé cuit. Mélanger.

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.

Graisser et fariner un plat à gâteaux allant au four d'environ 26 cm de diamètre, étaler une fine feuille de pâte et couvrir soigneusement les bords.

Versate il composto precedentemente preparato.

Versez le mélange préalablement préparé.

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

Décorez la surface en posant de fines bandes de pâtes disposées en quadrillage.

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

Cuire au four environ une heure jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur dorée.

Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

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.

La légende raconte que :

... la sirène Partenope serait la créatrice de ce gâteau. Au printemps, lors de son séjour dans le golfe de Naples, elle égayait le peuple napolitain avec ses chansons. Les habitants, pour la remercier, ont envoyé sept jeunes filles avec des cadeaux de la terre :

- ricotta: symbole d'abondance
- farine: symbole de richesse
- œufs : symbole de fertilité
- blé dans du lait: symbole de la fusion du règne animal et végétal
- sucre: pour célébrer le doux chant de la sirène
- épices: hommage de tous les peuples
- fleurs d'oranger: parfum de la région de Campanie

Ce plat est encore meilleur le lendemain.

La tradition veut que le jeudi saint il soit préparé pour le dimanche de Pâques.



Pour faire vos courses

La liste complète des ingrédients de la PASTIERA NAPOLETANA :

- 500 g di farina - de farine
- 750 g di zucchero - de sucre
- 8 uova intere - œufs
- 250 g di burro ammorbidito (o di strutto) - beurre mou (ou saindoux)
- 50 g di burro - de beurre
- 1 scorza d'arancia (o di limone) - zeste d'orange (ou citron)
- 2 bustina di vanillina - sachet de vanille
- 400 g di grano pre cotto -blé précuit
- 250 ml di latte -de lait
- 3 g di sale - de sel
- 700 g di ricotta
- 85 ml di aroma di fiori d'arancio - arôme de fleur d'oranger
- 70 g di macedonia candita - fruits confits
- zucchero a velo - sucre glace

Prévoir 2 plats à gâteaux de diamètre 26 cm environ



centre
culturel
franco
italien

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 sur :

