

PASTIERA 5

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina per dolci,
- burro,
- zucchero,
- 1 uovo intero,
- 2 tuorli d'uovo,
- latte freddo (facoltativo).

Per il ripieno:

- 250 g di ricotta freschissima,
- 250 g di zucchero,
- 5 uova,
- 250 g di grano lessato,
- 100 g di cedro candito a dadini,
- 1 pizzico di cannella,
- 4 cucchiaini di vino marsala,
- 1 cucchiaino di triple sec (o gin),
- 1 bustina di vaniglia,
- burro.

Anche se di origine napoletana, la pastiera è uno dei dolci più diffusi nelle solennità religiose.

Si prepara una pasta frolla con mezzo chilo di farina per dolci, un quarto di burro, un quarto di zucchero, 1 uovo intero e 2 tuorli; se necessario si aggiunge un po' di latte freddo.

La pasta si prepara ponendo la farina a fontana sulla spianatoia, mescolando bene lo zucchero, aggiungendo il burro o lo strutto e cercando di amalgamarlo con le mani, in ultimo unendo le uova e formando la palla che si lascerà riposare per un'oretta, coperta da un tovagliolo.

Nel frattempo si prepara il ripieno: si uniscono a 250 g di ricotta freschissima 250 g di zucchero e uno alla volta 5 tuorli d'uovo, le chiare montate a neve (per accelerare si può dividere la quantità di zucchero stabilita in due parti, una unendola ai rossi, l'altra alle chiare).

Si unisce a quest'impasto 250 g di grano lessato, 100 g di cedro candito tagliato a dadini; un pizzico di cannella; 4 cucchiaini di marsala e uno di triple sec (o gin) ed infine una bustina di vaniglia.

Foderare con la pasta ridotta a lamina col matterello, una teglia unta di burro, sistemarvi dentro il ripieno, con la pasta rimasta tagliare delle striscioline con l'apposita rotella e formare una grata sopra la preparazione.

Infornare a calore moderato per circa 30 minuti.