Pasqua che bontà: la Pastiera napoletana

Data: Invalid Date | Autore: Clara Varano



Oggi, **Giovedì Santo**, molte famiglie saranno impegnate nella tradizionale preparazione di dolci tipici pasquali. **Infooggi**, ha deciso di regalare ai suoi lettori la ricetta, e non solo, della **Pastiera**, dolce conosciuto ormai in tutto il mondo, ma leggendario nella storia italiana.

Ricetta della Pastiera tradizionale napoletana

[MORE]

Ingredienti per una pastiera

Ripieno:750 g di ricotta di pecora, ma anche vaccina
500 g di grano
500 g di zucchero
350 ml di latte
50 g burro
10 uova
1 bicchierino d’anice, 1 fiala di essenza di fior d’arancio, 1 fiala di essenza di vaniglia
100 g canditi misti (io non li metto)

Pasta frolla:90 g di burro
300 g di farina
100 g di zucchero
2 uova

Procedimento per la preparazione:

Per preparare la parte liquidadella ricetta bisogna far cuocere in un pentolino il grano con il burro e 100 ml di latte, finché non si amalgama il tutto cremosamente. A parte, sbattere, in una terrina, le uova con lo zucchero. Con il passaverdure amalgamare la ricotta e i 250 ml di latte rimanenti, versando contemporaneamente l'anice, l'essenza di fior d'arancio e quella di vaniglia. Aggiungere poi il grano e i canditi. Personalmente oltre a non mettere i canditi, che volendo potete anche passare, io, contravvenendo alla tradizione partenopea, **frullo**, assieme alla ricotta, anche **il grano**, così da ottenere un composto liquido omogeneo senza componenti a pezzi.

La lavorazione della pasta frollaè da manuale. Su di un ripiano lavorare i 90 g di burro le uova, lo zucchero e la farina fino ad ottenere un composto compatto. Aiutatevi, per evitare che la pasta frolla non si stacchi dal tavolo, con manciate di farina a parte. A lavorazione terminata, imburrate una teglia rotonda, se avete quella in ferro stagnato tipica di Napoli è meglio (il ruolo di questo ruoto particolare, è quello di preservare la fragilità del delicato impasto), e stendete sul ripiano la pasta frolla fino ad ottenere una sfoglia molto sottile. Mettere la sfoglia nella teglia imburrata, sistemarla a dovere bucherellando con uno stuzzicadenti lo strato inferiore, e versare, infine, il ripieno liquido. Con la frolla avanzata preparare le strisce che serviranno per ottenere la fantasia romboidale superiore tipica della pastiera (**guarda foto**).

Cuocere il tutto a forno preriscaldato a 180° per un'ora abbondante.

Suggerimento: se avanza ancora impasto, dopo aver preparato le striscioline, io do forma a dei biscotti. Sono eccezionali nel latte a colazione.

Importante:la pastiera va preparata non oltre il Giovedì o il Venerdì Santo. L'anticipo nel confezionamento serve a garantire che la complessità degli aromi che la caratterizzano si amalgami, lasciando un sapore armonioso ed omogeneo.

Curiosità

La storia della pastiera

Tra tutti gli aneddoti che ruotano intorno a questo dolce particolare quella che mi è piaciuta sempre di più è la storia che attribuisce alla Pastiera origini divine.

Si narra, infatti, che anticamente la città che sarebbe divenuta Neapolis era allietata dal canto di una bellissima sirena: Partenope, da qui l'espressione "partenopeo". Gli abitanti del luogo decisero, allora, di ringraziare la leggiadra Partenope che li allietava con la sua voce soave, omaggiandola ciascuno come poteva, dei doni che la fertile terra regalava loro da tempi immemori:

- La farina da sempre simbolo di forza e ricchezza
- La ricotta atto di ossequio dei pastori e delle pecore
- Le uova emblema della vita che si rinnova
- Il grano tenero, bollito nel latte, per esaltare i due regni della natura
- L'acqua di fiori d'arancio perché non mancassero i profumi della terra a renderle onore
- Le spezie, in rappresentanza dei popoli più lontani del mondo
- Ed infine lo zucchero, per esprimere l'inenarrabile leggiadria profusa dal suono della sua voce, in cielo, in terra, ed in tutto l'universo.

La sirena entusiasta per così tanti doni, tornò agli abissi dai quali proveniva per affidare quelle meraviglie ai suoi dei.

Anche , questi, però rapiti dal suo canto, congiunsero e amalgamarono con arti divine tutti gli

ingredienti, trasformandoli nella prima Pastiera che superava in dolcezza e bontà il canto della stessa Partenope.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pasqua-che-meraviglia-la-pastiera-napoletana/12435