

Pastiera napoletana

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà media

60 minuti

Ingredienti per 2 tortiere da 24 cm

- **500 g** Ricotta
- **220 g** Grano duro precotto
- **200 g** Zuccherissimo di Canna
- **40 g** Acqua di fiori d'arancio
- **80 g** Mix di arancia e cedri canditi
- **500 g** Latte
- **6** Tuorli d'uovo
- **4** Albumi d'uovo
- **1 pizzico** Sale
- **1/2 limone** Buccia grattugiata di ½ limone non trattato
- **450 g** Pasta frolla (vedi ricetta)

Procedimento



1. Mettete il grano ed il latte in una casseruola e portate ad ebollizione. Fate evaporare quasi completamente il latte fino ad ottenere una crema molto densa.



2. Fate raffreddare il composto di grano e aggiungete la ricotta setacciata e lo zucchero.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Unite poi anche il sale, l'arancia e il cedro candito e l'acqua di fiori di arancio. Per ultimi, incorporate i tuorli, uno alla volta.



4. Montate gli albumi a neve ben ferma e aggiungeteli delicatamente, con l'ausilio di una spatola, al composto di grano e ricotta.



5. A questo punto, tirate la pasta frolla fino ad ottenere lo spessore di circa ½ cm. Foderate una tortiera imburrata ed infarinata e con la pasta rimanente ottenete delle strisce. Versate il composto di ricotta e decorate con le strisce di pasta incrociate per ottenere delle losanghe. Cuocete in forno caldo a 170 °C per circa 1 ora.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED