



Pastiera napoletana



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



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.



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 $\frac{1}{2}$ cm. Foderate una tortiera imburata 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.