

Pastiera di grano

Autore : Carolina Barra

Data : 18 Aprile 2019



Ingredienti

1 barattolo di grano da 420 grammi
200 grammi latte
700 grammi ricotta
600 grammi di zucchero
5 uova intere + 2 tuorli
3 flaconcini di fior d'arancio
200 grammi di frutta candita
2 bustine di vanillina
30 grammi di strutto o burro
La buccia grattugiata di 2 limoni
Per la pasta frolla
500 grammi di farina
3 uova
200 grammi di burro

Procedimento

La pastiera di grano è il dolce pasquale napoletano per eccellenza. Lo stesso ingrediente principale, il grano, appunto, richiama fortemente la simbologia della primavera e quindi della Pasqua, anche se oggi è possibile trovarla nelle pasticcerie e sulle tavole campane anche in periodi diversi.

Contrariamente a quanto si pensi non è particolarmente complicata da preparare, anzi, ogni buona "cuoca" napoletana ha la sua ricetta di cui è gelosa ed orgogliosa. Questa che vi spiegherò è la mia che si tramanda da diverse generazioni, come ogni buon piatto o dolce tradizionale.

Innanzitutto, versiamo il barattolo di grano in un tegame e aggiungiamo il latte, lo strutto o il burro, la

buccia grattugiata di un limone e facciamo riscaldare a fuoco lento per 10 o 15 minuti, girando spesso per evitare che il grano si attacchi. Il grano si trova facilmente in commercio in barattoli già cotto, lo si trova anche di 420 grammi, ma anche quello di mezzo chilo va bene.

Dopo aver preparato il grano, impastiamo la ricotta con lo zucchero e 5 uova intere più i 2 tuorli, la vanillina, il fior d'arancio e la frutta candita tagliata in pezzettini. Uniamo, poi, il grano che nel frattempo si sarà raffreddato.

Possiamo adesso preparare la pasta frolla; disponiamo la farina a fonte e incorporiamo il burro e lo zucchero fino ad amalgamare il tutto, poi aggiungiamo le 3 uova e impastiamo velocemente fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Lasciamo riposare il panetto ottenuto per una mezz'ora prima del passo successivo, che sarà quello di stendere con il matterello una metà della pasta frolla e di stenderla in una teglia imburrata.

Possiamo adesso versare il nostro composto di grano. Dopodiché per ricoprire il tutto usiamo l'impasto avanzato. La tradizione vuole che sia coperta con delle strisce di pasta frolla incrociate, come si fa per le crostate.

Cuociamo in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti circa. Lasciate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.

Buon appetito!