

Pastiera salata

Autore : Carolina Barra

Data : 7 Dicembre 2021



Ingredienti

2 dischi di pasta sfoglia
200 grammi di ricotta vaccina
400 grammi di grano cotto
100 ml di latte
50 grammi di parmigiano grattugiato
50 grammi di pecorino grattugiato
100 grammi di pancetta dolce a cubetti
100 grammi di salame napoletano
200 grammi di provola affumicata secca
2 uova
Sale q.b.
Olio EVO q.b.

Procedimento

Si tratta della versione rustica della più classica e conosciuta pastiera napoletana, che mantiene gli ingredienti principali, ovvero la ricotta e il grano.

Innanzitutto facciamo cuocere il grano con il latte, volendo possiamo comprare anche quello già cotto, ma non è la stessa cosa. Lo condiamo con un pizzico di sale verso fine cottura e poi lasciamo sul fuoco per una ulteriore decina di minuti, dopodiché lo mettiamo da parte a raffreddare.

Nel frattempo, in una ciotola abbastanza capiente cominciamo a lavorare la ricotta fino a farla diventare una consistenza cremosa, aggiungiamo un poco di latte, le due uova sbattute e mescoliamo bene.

A questo punto possiamo unire la provola e i salumi tagliati a cubetti ed, infine, i formaggi grattugiati.

Mescoliamo nuovamente, con energia, fino ad ottenere un composto omogeneo e con gli ingredienti ben distribuiti.

Quando il grano si sarà completamente raffreddato incorporiamo anche questo allo stesso modo.

Ungiamo uno stampo da forno di 26 cm di diametro e poi lo copriamo con il primo disco di pasta sfoglia; possiamo tranquillamente usare quella già pronta, se non abbiamo voglia di farla noi.

Ungiamo di nuovo, bucherelliamo con una forchetta la sfoglia e versiamo la farcitura facendo attenzione a livellarla.

Tagliamo a strisce l'altro disco, sigilliamo il bordo e facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 - 50 minuti.

Facciamo raffreddare completamente prima di servire.

Ovviamente possiamo variare a nostro piacere gli ingredienti. Come salumi possiamo usare il prosciutto cotto o crudo al posto della pancetta, ad esempio, o la scamorza al posto della provola.

Accompagniamo con un ottimo rosso dei Campi Flegrei.

Buon appetito!

