



Pastiera Napoletana

Narra la leggenda che la sirena Partenope, simbolo della città di Napoli, dimorasse nel Golfo disteso tra Posillipo ed il Vesuvio, e che da qui ogni primavera emergesse per salutare le genti felici che lo popolavano, allietandole con canti di gioia. Una volta la sua voce fu così melodiosa e soave che tutti gli abitanti ne rimasero affascinati e rapiti, accorsero verso il

mare commossi dalla dolcezza del canto e delle parole d'amore che aveva loro dedicato e, per ringraziarla, sette fra le più belle fanciulle dei villaggi furono incaricate di consegnarle i doni della natura: la farina, la ricotta, le uova, il grano tenero, l'acqua di fiori d'arancio, le spezie e lo zucchero. La sirena depose le offerte preziose ai piedi degli dei, questi riunirono e mescolarono con arti divine tutti gli ingredienti, trasformandoli nella prima Pastiera, che superava in dolcezza il canto della stessa sirena.

Si racconta che Maria Teresa d'Asburgo-Lorena, seconda moglie di re Ferdinando II di Borbone, soprannominata la Regina che non sorride mai, cedendo alle insistenze del marito buontempone, accondiscese ad assaggiare una fetta di pastiera e non poté far a meno di sorridere.

Giambattista Basile, in *La gatta Cenerentola*, sesto racconto del *Pentamerone*, menziona la pastiera fra le delizie del banchetto finale. «E, venuto lo juorno destenato, oh bene mio: che mazzecatorio e che bazzara che se facette! Da dove vennero tante pastiere e casatielle? Dove li sottestate e le porpette? Dove li maccarune e graviuole? Tanto che potevamagnare n'asserreto» formato.

Ingredienti

per una pastiera dal diametro di circa 30 cm

Per la [pasta frolla](#)

- 400 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno

- 600 g di ricotta
- 5 uova (3 intere e 2 tuorli)
- 1 barattolo di grano cotto
- 200 g di latte
- 350 g di zucchero
- 1 limone non trattato
- 1 fialetta di acqua di fiori d'arancio
- 50 g di arancia candita
- 50 g di cedro candito
- 30 g di burro

Come si fa

Prima di tutto, preparate la [pasta frolla](#).

- Mettete sulla spianatoia la farina con il burro ammorbidito (ma non sciolto!), lo zucchero e un pizzico di sale e lavorate il tutto con la punta delle dita. Deve risultarne un composto granuloso, ma non compatto. Se volete, in questa prima fase potete anche usare il mixer, mettendo il burro appena preso dal frigo insieme agli altri ingredienti e frullando per pochi istanti.
- A questo punto aggiungete le uova intere e lavorate velocemente il tutto, fino ad ottenere un impasto compatto. Se avete usato il mixer, versate prima il composto che avete ottenuto sulla spianatoia e poi lavoratelo con le uova.

- Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero.

Mentre la pasta frolla riposa, dedicatevi al ripieno.

- Versate in un pentolino il grano precotto con il latte e il burro. Aggiungete anche la buccia grattugiata del limone. Portate a bollore a fuoco molto dolce continuando a mescolare per evitare che attacchi e lasciate cuocere per una decina di minuti, fino ad ottenere una crema densa.
- Mentre la crema di grano intiepidisce, mettere in una ciotola capiente la ricotta, i 5 tuorli (mettere 3 chiare in una ciotola a parte: dovrete poi montarle e neve), lo zucchero e l'acqua di fiori d'arancio. Lavorate il tutto con la frusta elettrica, fino ad ottenere una crema senza grumi.
- Aggiungete l'arancia e il cedro canditi e la crema di grano cotto.

Ora bisogna comporre la pastiera, mettendo insieme sfoglia e ripieno. Procedete così:

- Prendete la pasta frolla, lasciatene da parte circa un quarto e stendete il resto con un matterello, fino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile. Foderate con questa la teglia (o le due teglie più piccole) che userete per cuocere la pastiera.
- Fatto questo, montate a neve molto ferme le 3 chiare che avete tenuto da parte e aggiungetele alla crema di ricotta, mescolando delicatamente con un cucchiaino dall'alto in basso per evitare che si smontino.
- Completata in questo modo la crema, versatela nella teglia e con un coltello paregiate bene i bordi della pasta sfoglia, se sono più alti del ripieno.
- Stendete con il matterello la pasta sfoglia che avete tenuto da parte e, aiutandovi con una rotella tagliapasta dalla lame dentellata, tagliatela in strisce larghe circa 1,5-2 cm. Con queste fate una griglia sulla pastiera.
- Infornate nel forno già caldo, alla temperatura di 200°, e lasciate cuocere circa un'ora. Per verificare che la pastiera sia cotta, infilatevi uno stuzzicadenti: se esce asciutto, è pronta.
- Sfornatela e lascia tela raffreddare: la pastiera si gusta a temperatura ambiente, e si tiene senza problemi per qualche giorno.



