

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Pastiera napoletana

Strawberry · Thursday, April 8th, 2010

### Ingredienti: (8 persone)

- 350 gr pasta frolla pronta
- 750 gr latte
- 2 limoni
- 220 gr orzo già ammollato
- 500 gr ricotta
- 200 gr zucchero
- cannella in polvere
- 80 gr cedro e aranci canditi
- 40 gr acqua di fior di aranci
- 6 tuorli di uova
- 4 albumi di uova
- burro
- farina
- zucchero a velo

### Preparazione:

In una casseruola mettere l'orzo, metà dello zucchero, il latte, un pò di cannella, la buccia di mezzo limone, mettere sul fuoco e cuocere fino all'assorbimento del latte. Stendete l'orzo su di un vassoio e lasciarlo raffreddare. In una ciotola disponete la ricotta, il restante zucchero, un pizzico di cannella in polvere, i canditi fatti a pezzetti, la buccia grattugiata di un limone, il fior di arancio e l'orzo e mescolate dal basso verso l'alto, sempre mescolando, versate uno alla volta i tuorli di uova e infine gli albumi montati a neve. Stendete la pasta frolla, tenendone una piccola quantità da parte, rivestite una tortiera imburrata e infarinata. Versate nella tortiera tutto il ripieno preparato e con la pasta tenuta da parte fare tutte striscioline e incrociatele sul ripieno. Cuocete la pastiera nel forno già caldo a 180° per un'ora.

This entry was posted on Thursday, April 8th, 2010 at 3:23 pm and is filed under [Dolci](#), [Feste](#), [Italiane](#), [Napoletane](#), [Pasqua](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

