

La pastiera della signora Palmina.

Un'altra ricetta di pastiera, oltre quella che ci ha regalato il pasticciere Lello Romano di Solofra. Mi ha molto colpito perché Palmina sostiene che la pastiera "adda chiagne"!

Ingredienti per una pastiera da 33/34 cm di diametro

oppure per 2 da 22/24

per la frolla:

- 500 g di farina di 00
- 300 g di burro
- (o 150 g di burro e 125 g di strutto)
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 200 g zucchero
- un pizzico di sale
- buccia di arancia e limone grattugiata
-

Ingredienti per il ripieno:

- 7 uova medie
- 580 g di ricotta sgozzolata di pecora o mucca
- 500 g di zucchero
- 430 g di latte
- 720 g di grano già cotto
- buccia di arancia e limone
- 100 g di latte da aggiungere alla fine
- 1 fialetta di millefiori o fiori d'arancio
- 70 g di canditi
- facoltativa cannella

Per la frolla: impastiamo il burro a temperatura ambiente o lo strutto con lo zucchero e il sale, aggiungiamo le uova, la buccia grattugiata di limone e arancia, infine la farina. Lavoriamo poco. Compattiamo il panetto, mettiamo nella pellicola e lasciamolo in frigo per almeno qualche ora, meglio ancora il giorno prima per il giorno dopo.

Cuociamo il grano (io ho usato Chirico) con i 430 g di latte, una noce di burro o strutto e con buccia di arancia e limone. Facciamo asciugare bene, mescolando sempre.

Mettiamo a raffreddare. Possiamo cuocere anche il giorno prima e conservarlo in frigo.

Per il ripieno: con il frullino o in planetaria mescoliamo ricotta e zucchero fino a quando la crema diventa lucida, che significa che lo zucchero si è sciolto. Aggiungiamo il grano freddo. A parte mescoliamo le uova con una forchetta, per far perdere il nervo, come dice il nostro amico pasticciere Lello Romano. Aggiungiamo gradatamente al composto. Aromatizziamo con una fialetta millefiori o fiori d'arancio o anche con qualche goccia di Neroli (io l'ho comprato dal rivenditore per prodotti specializzati per pasticceria, cucina ed altro).

In ultimo aggiungiamo i 100 g di latte. Volendo, aggiungiamo ancora i canditi e la cannella.

Prendiamo un pezzo di frolla (più di metà panetto) e stendiamo, aiutandoci con un po' di farina, in un disco sottile, ca. mezzo cm. e con esso rivestiamo lo stampo imburrato.

Togliamo gli eccessi, bucherelliamo il fondo con la forchetta e versiamo la crema di grano fino a mezzo centimetro dal bordo.

Ricopriamo con le strisce, che la tradizione napoletana sembra siano lisce e non dentellate come ho fatto io. Voi fate come vi piace di più.

Cuociamo in forno già caldo, statico a 180° oppure ventilato a 170°/175° per un tempo dai 50 ai 60 minuti. Lo stecchino deve uscire con qualche piccolissimo granello di ricotta attaccato.

La cottura è determinante per la pastiera che "chiagne". In pratica deve risultare molto umida all'interno.

Certo è anche una questione di gusto. A me in questa versione è piaciuta moltissimo perché trovo che la cremosità della pastiera venga esaltata. In alternativa prolungate la cottura di un quarto d'ora, venti minuti.

Facciamo raffreddare anche per una notte e poi sformiamo.

E' buonissima anche fredda di frigo, in cui la conserveremo dopo il primo giorno.