

## Pastiera napoletana

### Ingredienti per il ripieno:

200 gr di grano già cotto, 400 ml di latte, un cucchiaio di strutto o di burro,  
un cucchiaio di zucchero, 1 bustina di vanillina, 400 gr di ricotta di pecora,  
300 gr di zucchero, 5 uova, 50 gr di acqua di fior d'arancio o millefiori naturale (o, in mancanza una fialetta di aroma), 2 limoni, 150 gr di cedro, zucca e altri canditi misti (tagliati a tocchetti piccoli), 150 gr di zucchero a velo.



### Ingredienti per la pasta esterna:

500 gr di farina, 3 uova, 200 gr di zucchero, 200 gr di burro o strutto,  
la buccia grattugiata di un limone.



**Preparazione:** Con un discreto anticipo (meglio se il giorno prima) preparare la pasta frolla e lasciarla riposare fino al momento dell'uso.

Mettere a cuocere, a fuoco lento, il grano con il latte, lo strutto e il cucchiaio di zucchero. Fare cuocere fino a che il composto non avrà assunto un aspetto cremoso. Lasciare raffreddare completamente.

Mettere quindi la ricotta in una ciotola abbastanza capiente e lavorarla con un cucchiaio di legno in modo da renderla ben cremosa.

Aggiungere poi i 300 gr di zucchero e lavorare ancora. Aggiungere quindi i cinque tuorli e tre albumi montati a neve ben ferma, la scorza grattugiata dei limoni, l'acqua di millefiori e i canditi tagliuzzati brevemente. Unire quindi la crema di grano e mescolare ulteriormente.

Stendere quindi la pasta frolla portandola ad uno spessore di tre millimetri e foderarvi una teglia bassa, unta e infarinata. Riempire con il ripieno e con la pasta rimanente formare delle strisce e disporle a griglia sul ripieno.

Mettere in forno, in posizione piuttosto bassa, a circa 150 ° per un paio di ore.

Una volta cotta, farla raffreddare in forno caldo e aperto e spolverare di zucchero a velo.