

Pastiera napoletana (Torta napolitana de ricotta y trigo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Azucar: 200 grs.

Grasa animal: 200 g

Harina: 400 grs.

Yemas de huevo: 4 Unidades

Relleno

Canela En Polvo: A gusto

Yemas de huevo: 3 Unidades

Agua de azahar: A gusto

Fruta abrillantada: 60 g

Azucar: 170 grs.

Ricotta: 240 g

Claras de huevo: 3 Unidades

Trigo

Leche: 350 cc

Grasa animal: 1 cda.

Esencia De Vainilla: A gusto

Trigo entero pelado: 200 g

Azucar: 1/2 Taza

Cascara de naranja: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Trabaje la *harina* con la grasa hasta obtener una mezcla granulada.
- Incorpore el azúcar, las yemas y termine de mezclar hasta formar una masa homogénea.
- Forme un bollo, cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Trigo

- Remoje el trigo en agua fría durante 1 a 2 días cambiando el agua de tanto en tanto hasta que ésta quede transparente.
- En una *cacerola* disponga la leche, la grasa, el azúcar, la vainilla, la cáscara de *naranja* y el trigo.
- Lleve sobre fuego bajo y deje cocinar hasta que el líquido se consuma completamente.
- Deje enfriar el trigo en la *cacerola*

Relleno

- Corte las frutas abrigantadas en cubos pequeños.
- Pase la ricotta un *tamiz* y disponga en un bowl.
- Agregue el azúcar y mezcle bien durante 6 a 7 minutos con una cuchara de madera
- Incorpore las yemas y mezcle bien.
- Aromatice con el agua de azahar y la canela.
- Integre el trigo, la fruta abrigantada y mezcle bien.
- Bata las claras a nieve e incorpore a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

Armado

- Estire 2/3 de la masa hasta obtener un disco fino y forre un molde para tarta de 24 cm diámetro y 4 cm de alto.
- Estire el resto de masa y corte tiras de 2 cm de ancho.
- Vierta el relleno sobre la masa y encima forme un enrejado con las tiras de masa.
- Cocine en el horno precalentado a 160/170° C hasta que se vea dorada.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastiera-napoletana-torta-napolitana-de-ricotta-y-trigo>