

# Pastiera napolitana

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 500 Gramos

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Ralladura de naranja:** A gusto

**Azucar:** 200 Gramos

**Yemas:** 5 Unidades

**Sal fina:** A gusto

## Relleno

**Ricota:** 300 Gramos

**Cascaritas de naranja confitadas:** 100 Gramos

**Claras:** 3 Unidades

**Azucar:** 80 Gramos

**Yemas:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina*, sal, azúcar y *manteca* fría en cubos.
- Trabajar con los dedos hasta formar un arenado.
- Agregar yemas, ralladura de *naranja*, unir, a la mesada y trabajar con las manos hasta integrar.
- Dividir en 2 partes (2/3 y 1/3)
- Estirar dándole forma circular entre 2 papeles *manteca* el bollo de 2/3 de la masa
- A la masa restante (1/3) estirar dándole forma rectangular.
- Fonzar con la masa estirada circular un molde *redondo* enmantecado con papel *manteca* en la base cubriendo la base y las paredes del molde.
- Con la masa estirada de manera rectangular cortar tiras de 1 cm de ancho.

## Para el relleno

- Mezclar en un bowl *ricota*, azúcar, cascaritas de *naranja* picadas y yemas hasta integrar.
- Añadir claras batidas a nieve con movimientos envolventes.

## Armado

- Verter el relleno sobre el molde fonzado y con las tiras de masa reservada hacer un cuadrille sobre el relleno.
- Cocinar a 170<sup>a</sup> C por 50 minutos aprox.
- Dejar enfriar, desmoldar y cubrir con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastiera-napolitana-2>