

Pastiera napolitana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 350 cc

Azúcar: 170 grs.

Huevos: 3 Unidades

Manteca: 50 g

Agua de azahar: A gusto

Naranja: 1 Unidad

Frutas brillantadas: 60 g

Azúcar: 200 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Ricotta: 250 g

Canela: Una pizca

Trigo pelado: 200 g

Masa

Azúcar: 170 grs.

Yemas: 4 Unidades

Harina: 400 grs.

Manteca: 250 g

Varios

Azúcar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

- Hidrate el trigo en agua durante 10 horas.
- Ralle la cáscara de la *naranja*.
- En una *cacerola* disponga el trigo, la leche, la cáscara de *naranja*, la *manteca*, la vainilla, el azúcar.
- Cocine durante 2 a 4 horas a fuego muy bajo.
- Deje enfriar antes de mezclar con el resto de los ingredientes.
- Separe las claras de las yemas y bata las claras a nieve.
- En un bowl mezcle la ricotta, el azúcar y las yemas.
- Añada las frutas brillantadas, la canela, el agua de azahar y el trigo.
- Incorpore las claras con movimientos envolventes.

Masa

- Corte la *manteca* en cubos y deje ablandar.
- Mezcle la *harina* con el azúcar y forme una corona sobre la mesa de trabajo.
- En el centro disponga la *manteca* y las yemas.
- Mezcle poco a poco con la yema de los dedos hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje reposar en la heladera cubierta con un film.
- Reserve 1/4 de la masa y estire el resto de masa con un palote entre dos láminas de papel *manteca*.
- Cubra un molde para tarta.
- Estire el resto de la masa y corte tiras de 1, 5 centímetros de ancho.

Armado

- Cubra la tarta con el relleno y forme un enrejado con las tiras de masa.
- Cocine en horno medio (150°C) durante 1 hora aproximadamente.

Presentación

- Sirva directamente en el molde.
- Espolvoree con azúcar impalpable.

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