Dolci di Pasqua napoletani: la video ricetta della pastiera napoletana

Autore: francesca

Data: 13 Marzo 2013

La pastiera è un dolce campano che richiama alla mente la festività della Pasqua. Richiede un po'di tempo per realizzarla ma il risultato finale è sicuramente delizioso. Gli ingredienti sono tipici di questa festività, come le uova, la ricotta e il grano che rappresenta l'abbondanza e la fertilità dalla terra. L'acqua di fiori d'arancio le dona un aroma delicato e fragrante.

Ingredienti

- Per la pasta frolla
- 500 g di farina, 200 g di zucchero
- 250 g di strutto o burro
- 2 uova e 3 tuorli
- 1/2 buccia di limone, 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 250 g di grano precotto
- 150 g di latte, 400 g di ricotta
- 350 g di zucchero, 3 uova e 2 tuorli
- 80 g di cedro e arancia canditi
- 10 g di burro, 1 limone (buccia)
- 1 fiala di essenza di fiori d’arancio
- un pizzico di cannella

Per la finitura del dolce

1 cucchiaio di zucchero a velo

*Questa ricetta è stata realizzata dallo staff di CucinacoNoi**,** la community online nata dal desidero di divulgare la cultura enogastronomica. Un portale ricco di suggerimenti che raccoglie tantissime videoricette ispirate alle preparazioni classiche dell’enogastronomia nazionale ed internazionale, talvolta personalizzate e rivisitate in relazione alle moderne conoscenze della nutrizionistica, dell’utilizzo di alimenti biologici, biodinamici e dei prodotti tipici territoriali.* ***CucinacoNoi*** *è la cucina al passo con i tempi e con le tendenze della tavola, curata da professionisti del settore.*

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/cucina/dolci-di-pasqua-napoletani-la-video-ricetta-della-pastiera-napoletana/

Generato il 07/11/2026