

## Qucina/dal mondo Napoli, Italia. La Pastiera

Author : Josie

Date : 18 aprile 2014



Bonjurno!

Cari e care,

Visto che la Pasqua è vicina ho deciso di rimanere nella nostra bella Italia, a cui non manca niente soprattutto dal punto di vista culinario.

Come avrete capito dal mio saluto, il nostro pensiero va in Campania nello specifico a Napule che custodisce il dolce che andremo a fare e a trattare cioè la Pastiera napoletana.

Innanzitutto dovete sapere che io sono molto affezionata a questi luoghi, un pezzo della mia infanzia è rimasta lì con il mare, con Pompei, con la Reggia di Caserta ma soprattutto il mio ricordo va al calore e all'accoglienza dei partenopei. Ma la storia dell'origine della pastiera voi la sapete? Beh..ve ne racconto una, seguita da un aneddoto sulla celebre torta.

Secondo la prima leggenda essa nasce quando una volta sulla spiaggia le mogli dei pescatori lasciarono nella notte delle ceste con ricotta, frutta candita, grano, uova e fiori d'arancio come dono al "Mare", affinché questo lasciasse tornare i loro mariti sani e salvi a terra. Al mattino ritornate in spiaggia per accogliere i loro consorti notarono che durante la notte le onde del mare avevano amalgamato gli ingredienti ed insieme agli uomini di ritorno, nelle loro ceste c'era una torta: la Pastiera. Sicuramente questo dolce, con il suo gusto classico poco zuccherino e rinfrescato dai fiori d'arancio accompagnava le antiche feste pagane per celebrare il ritorno della Primavera: la ricotta addolcita è la trasfigurazione delle offerte votive di latte e miele tipiche anche delle prime cerimonie cristiane a cui si aggiunge il grano, augurio di ricchezza e fecondità e le uova, simbolo di vita nascente.

Un'altra storia molto nota racconta di Maria Teresa D'Austria, moglie del re Ferdinando II° di Borbone, che, cedendo alle insistenze del marito famoso per la sua ghiottoneria, acconsentì ad assaggiare una fetta di Pastiera sorridendo per la prima volta in pubblico. Ferdinando, il più napoletano dei Borbone non si fece scappare la battuta: "Per far sorridere mia moglie ci voleva la Pastiera, ora dovrò aspettare la prossima Pasqua per vederla sorridere di nuovo".

Ed ecco questa storiella a tema, in rima baciata.

*A Napule regnava Ferdinando*

Ca passava e' jurnate zompettiando;  
Mentr' invece a' mugliera, 'Onna Teresa,  
Steva sempe arraggiata. A' faccia appesa  
O' musso luongo, nun redeva maje,  
Comm'avess passate tanta guaje.  
Nù bellu juorno Amelia, a' cammeriera  
Le dicette: "Maestà, chest'è a' Pastiera.  
Piace e' femmene, all'uommene e e'creature:  
Uova, ricotta, grano, e acqua re ciure,  
'Mpastata insieme o' zucchero e a' farina  
A pu purtà nnanz o'Rre: e pur' a Rigina". ò  
Maria Teresa facett a' faccia brutta:  
Mastecanno, riceva: "E' o'Paraviso!"  
E le scappava pure o' pizz'a riso.  
Allora o' Rre dicette: "E che marina!  
Pe fa ridere a tte, ce v a Pastiera? ò  
Moglie mia, vien'accà, damme n'abbraccio!  
Chistu dolce te piace? E m c'o saccio ò  
Ordino al cuoco che, a partir d'adesso,  
Stà Pastiera la faccia un p più spesso. ò  
Nun solo a Pasca, che altrimenti è un danno;  
pe te fà ridere adda passà n'at' anno!"

In questa storiella emerge la semplicità degli ingredienti di questo dolce ma anche il buonumore che può procurare il cibo.

### **Pastiera napoletana**

#### **Ingredienti pasta frolla per pastiera-dosi x 12:**

Procedimento:

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, fate un incavo al centro e versate prima i tuorli sbattendoli con una forchetta, dopodiché aggiungete il burro ammorbidito, la buccia di limone, una presa di sale e per ultimo lo

zucchero. Quando gli ingredienti saranno amalgamati, lavorate velocemente la pasta frolla finché non è compatta. A questo punto fatela riposare per 30 minuti coperto da un canovaccio bagnato e strizzato. La pasta frolla non va lavorata troppo altrimenti perde la sua friabilità.

Ora procediamo al contenuto:

### **Ingredienti:**

Procedimento:

Mettete in un tegame con il fondo spesso il grano, il latte, il burro, la buccia grattugiata di un limone, un cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale e la cannella. Cuocete a fuoco medio per circa 15-20 minuti, finché il composto non avrà assunto un aspetto cremoso. Mescolate di tanto in tanto, perché l'impasto tende ad attaccarsi al fondo con facilità.

Trascorso il tempo spegnete il fuoco, frullate e lasciate poi raffreddare completamente fuori dal frigo in un luogo fresco.

Ora separate i tuorli dagli albumi. In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero e la bustina di vanillina e infine la ricotta. Quando il vostro composto è cremoso unite il grano con i canditi e la fialetta di millefiori. Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al tutto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.

Stendete la pasta frolla a uno spessore di circa mezzo centimetro, poi foderate con essa una teglia imburrata e infarinata (cercate di fare i bordi un po' alti). Versata la crema nella teglia, livellate e decorate con le strisce della stessa pasta larghe come se fosse una crostata. Quando la pastiera verrà sfornata risulterà ancora molto morbida all'interno e gonfia. Lasciate raffreddare fuori frigo almeno per 24 ore. A questo punto la vostra pastiera raffreddandosi si sarà del tutto compattata.

Cospargete in fine dello zucchero a velo e servite.

Una volta cotta il nostro dolce può essere conservata per 4-5 giorni in frigo.

Un grazie di cuore a Mamma Susy per la ricetta.

Vi auguro una buona pasqua!!!

Alla prossima

J.