

**"Pastiera Napoletana"****INGREDIENTI**

- 1 barattolo di grano
- 300gr di latte
- 1 cucchiaio di strutto/burro
- 700gr di ricotta
- 700 gr di zucchero → Per chi la desidera senza crema 700g  
Per chi la desidera con la crema 400g  
Per chi utilizza la ricotta già zuccherata 250g
- 10 uova (7 intere e 3 tuorli)
- 1 cucchiaio di vaniglia
- 7 gocce di neroli ( o una fiala millefiore e una fior d'arancio)
- 300 gr di crema pasticciera
- 150g cioccolato *Callebaut* arancia (facoltativo)
- 150gr frutta candita

**FROLLA**

- 500gr di farina
- 200 g di zucchero
- 200 gr di burro
- 3 uova intere
- 1 grattugiata d'arancia

Versare il contenuto del barattolo in un tegame aggiungendo il latte, un cucchiaio di strutto o burro e qualche buccia di limone. Far bollire e mescolare finché non diventi crema.

Appena si è raffreddata versare in un tegame, aggiungere la ricotta, zucchero, 7 uova intere e 3 tuorli, un cucchiaio di vaniglia, aroma neroli e la crema pasticciera aromatizzata con il cioccolato *Callebaut* all'arancia all'interno della crema.

Per preparare una pasta frolla aggiungere farina, zucchero, burro o strutto, le uova e una grattata di arancia, e un cucchiaino di vaniglia.

Fare l'impasto senza lavorarlo troppo, porre l'impasto in frigo avvolto in pellicola.

Rivestire la teglia aggiungere l'impasto e decorare con strisce di pasta frolla. Portare il forno a 200 gradi, inserire la pastiera e non appena diventa bionda aprire il forno e spegnerlo. Lasciare per circa un'ora affinché si asciughi. Spolverare con zucchero vanigliato.



## INGREDIENTI per 500g di CREMA

- 500 ml di latte
- 150 g di zucchero
- 4 tuorli
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 60 g di mix di (mais, riso, frumento)
- 150 g di cioccolato *Callebaut* (gusto arancia)

## PROCEDIMENTO:

Mescolare con uno sbattitore i tuorli e lo zucchero fino a formare una crema bianca e liscia, aggiungere la farina setacciata e mescolare ancora.

Intanto riscaldare il latte molto caldo, ma non deve bollire, aggiungere la vaniglia e scorze di limone.

Unire i due composti, latte caldo ai tuorli montati, mescolare ancora, in caso di grumi filtrare.

Mettere il tutto sul fuoco e addensare girando continuamente fino a che la crema non si sia formata.

Se si vuole aromatizzare questa crema pasticcera, quando è ancora calda aggiungere il cioccolato *Callebaut* all'arancia.