

## Disciplinare di produzione della Pastiera

### Identificazione

La denominazione «Pastiera » è riservata al prodotto dolciario da forno, di tradizione napoletana e campana, di forma rotonda e bassa, costituito da un guscio di pasta frolla contenente un ripieno cremoso, ricoperto di strisce di pasta frolla disposte a griglia non ortogonale. Il ripieno cremoso è a base di grano ammollato e cotto, ricotta, zucchero, uova, frutta candita, neroli o acqua di fior d'arancio ed eventualmente di crema pasticciera.

### Ingredienti

#### *Per l'ammollamento del grano*

- Grano
- Acqua

#### *Per la cottura del grano ammollato*

- Grano ammollato
- Latte e/o acqua (possono essere utilizzati o in alternativa o insieme)
- Strutto e/o burro (possono essere utilizzati o in alternativa o insieme)
- Zucchero
- Buccie di agrumi freschi (facoltative)
- Vaniglia (facoltativa)
- Cannella in stecche (facoltativa)
- Altri aromi naturali (facoltativi)

#### *Per la pasta frolla*

- Farina di frumento
- Strutto e/o burro (possono essere utilizzati o in alternativa o insieme)
- Zucchero
- Tuorli d'uova fresche
- Albumi d'uova fresche (facoltativi)
- Aromi naturali (facoltativi)

#### *Per il ripieno*

- Grano ammollato e cotto
- Ricotta di origine vaccina, ovina, caprina o bufalina (possono essere utilizzate o in alternativa o insieme)
- Zucchero
- Tuorli d'uova fresche
- Albumi d'uova fresche (facoltativi)
- Cedro candito e/o Scorzette d'arancia candita e/o Zucca candita (possono essere utilizzati o in alternativa o insieme)
- Scorze di altri agrumi candite (facoltative)
- Latte (facoltativo)
- Cannella in polvere (facoltativa)
- Neroli o acqua di fior d'arancio o acqua di millefiori
- Altri aromi naturali (facoltativi)

*Per la crema pasticciera (facoltativa)*

- Latte
- Zucchero
- Tuorli d'uova fresche
- Albumi d'uova fresche (facoltativi)
- Farina di frumento
- Buccie di agrumi freschi (facoltativi)
- Altri aromi naturali (facoltativi)

*Per la zuccheratura pre-consumo*

- Zucchero a velo

### **Fasi di lavorazione**

1. Ammollamento del grano
2. Cottura del grano
3. Realizzazione della pasta frolla
4. Preparazione della crema pasticciera (facoltativa)
5. Amalgama degli ingredienti del ripieno (compresa l'eventuale crema pasticciera)
6. Spianatura della pasta frolla
7. Foderatura della teglia di cottura con la pasta frolla
8. Riempimento del guscio di pasta frolla con il ripieno
9. Copertura del ripieno con le strisce di pasta frolla
10. Cottura
11. Raffreddamento e riposo
12. Spolverizzazione di zucchero a velo (da effettuare subito prima del consumo)