

Pastiera napoletana

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta frolla: 200 g farina "00", 80 g zucchero, 80 g burro, 1 uovo, 1 tuorlo.

Per la farcia: 200 g ricotta vaccina, 4 uova, 80 g zucchero, 60 g grano cotto, 40 g canditi misti, aroma di fiori di arancio.

Per la decorazione: 30 g zucchero, 30 g zucchero a velo, zeste di arancia, zeste di limone

Procedimento

Disporre la farina a fontana sul piano di lavoro, preferibilmente di marmo. Porre al centro della fontana gli altri ingredienti e impastare velocemente aiutandosi con la lama di un coltello. Riporre in frigorifero. Preparare il ripieno: porre in una ciotola la ricotta, precedentemente passata al setaccio, insieme a tutti gli altri ingredienti. Stendere la pasta su un banco di lavoro infarinato e utilizzarla per foderare una tortiera imburata e infarinata. Riempire con il composto a base di ricotta e cuocere in forno a 180°C per 40 minuti. Appena cotta, sfornare la torta e raffreddarla velocemente. Con lo zucchero rimasto preparare un caramello liquido e fare alcuni puntini su un piatto; adagiare sul piatto una fetta di torta, decorare con una julienne di scorza di arancia e scorza di limone. Terminare con un'abbondante spolverizzata di zucchero a velo.

Lo Champagne

Veuve Clicquot

Demi-Sec

Nel panorama di dolci tipici italiani la pastiera napoletana è senz'altro un grande classico al quale non si poteva non abbinare un altro grande classico: il demi-sec della Veuve Clicquot-Ponsardin. Tra le note olfattive emergono gli agrumi canditi e le fragranze di biscotto, mentre al palato l'armonia aromatica risulta dolce in maniera equilibrata fondendosi in un balletto aggraziato di sapori.