

## Pastiera tipica napoletana da 1,5 Kg



Foto © [www.istrianews.com](http://www.istrianews.com)



Foto © [www.istrianews.com](http://www.istrianews.com)



La speciale Pastiera tipica napoletana, ricetta classica. Dimensioni circa 26 cm di diametro ed 1,5 Kg di peso di prodotto netto.

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo base, tasse incluse 38,00 €

Prezzo di vendita 38,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Dolci Capricci](#)

Descrizione

Claudio e Silvana si svegliano molto presto la mattina, questo perché hanno un compito davvero importante: preparare la pastiera napoletana. Cosa che è probabilmente il momento più atteso dell'anno, perché gli sposi hanno a mano la ricetta della pastiera napoletana, e sono orgogliosi di presentarla ai loro ospiti. Una tappa obbligata per i turisti che hanno voglia di conoscere l'arte della pasticceria locale.

Una esperienza culinaria da non perdere per i vostri "Dolci capricci" è senza dubbio, quindi, la tipica pastiera Napoletana dolce tipico della Pasqua anche sull'isola d'Ischia!

Ingredienti per una caprese in ruoto da 20 cm:

*Ingredienti per la Frolla:*

+ 300 gr di zucchero,  
+ 450 gr di burro,

+ 750 gr di farina

+ 3 uova

*Ripieno:*

+ 800 gr di grano

+ 4 uova, canditi di arancia, essenza *millefiori* ed essenza d'arancia

Procedimento:

amalgamare in un recipiente zucchero, grano e ricotta. Aggiungere 4 uova precedentemente sbattute, un po' di essenza d'arancia. Adagiare su una teglia la pasta frolla precedentemente stesa, riempire con, amalgamare.

Unità nella confezione: 1 Pastiera

**Recensioni**

Mercoledì, 11 Aprile 2018

Eccellente, la fragranza di agrumi e l'impasto morbido e dal sapore delicato! Bravi

Carla