

Pastiera tipica napoletana da 2 Kg



Foto © www.ischia.it - www.ischianews.com



Foto © www.ischia.it - www.ischianews.com



Foto © www.ischia.it - www.ischianews.com

La speciale Pastiera tipica napoletana, ricetta classica. Dimensioni circa 28 cm di diametro e 2,0 Kg di peso prodotto netto.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Pastiera Napoletana ricetta classica 2 kg

Prezzo base, tasse incluse 47,00 €

Prezzo di vendita 47,00 €

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: sfornare deliziosi dolci caldi, capaci di allietare le giornate ai fortunati avventori. La piccola pâtisserie di Lacco Ameno, è un vero e proprio punto di riferimento per gli isolani che amano la dolcezza; la selezione è folta e variegata: biscotti, torte e dolciumi di ogni sorta, vivacizzano la piccola vetrina e inondano il piccolo locale di un profumo invitante. 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:

- + 500 gr di grano,
- + 500 gr di ricotta
- + 500 gr di zucchero
- + 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, unire l'essenza di arancia. Adagiare su una teglia la pasta frolla precedentemente stesa, riempire con l'amalgama. Infine, ornare con dei lembi di pasta frolla.

Unità nella confezione: 1 Pastiera

Recensioni

Lunedì, 16 Aprile 2018

a special thanks to Claudio and Silvana for the excellent and delicious Neapolitan pastiera!

Katrin

Lunedì, 16 Aprile 2018

Bravi ottima ricetta, l'ho mangiata a Pasqua con amici e tutti vi hanno fatto i complimenti!

Carmela