

## Pastiera tipica napoletana da 1,5 Kg



## Pastiera Napoletana ricetta classica 1,5 kg

---



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 33,00 €

Prezzo di vendita 33,00 €

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 paste dolci per i cari, veri e propri prodotti artigianali di Ischia che amano la dolcezza e una selezione di ingredienti di qualità. Un compito 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:**

+ 800 gr di grano,

+ 200 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, l'arancia, l'essenza d'arancia e l'essenza *millefiori*. Formare la pasta frolla precedentemente stesa, riempire con l'amalgama. Infine, ornare con dei lembi di pasta frolla.

## Pastiera Napoletana ricetta classica 1,5 kg

---

Unità nella scatola: 1 Pastiera

### Recensioni

Mercoledì, 11 Aprile 2018

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

Carla