

Pastiera: con la crema pasticcera e senza? Lo scontro finale nelle due ricette



pastiera con la crema vs pastiera senza crema
di [Cooking Planner](#)

Sono di origine campana e ne ho sentite, viste e mangiate di tutti i colori. Parlo della pastiera, naturalmente. Perché se i miei amici di Napoli e dintorni tendono a considerare la pastiera come loro dolce, se qualcuno avesse detto a mia nonna, Cilentana DOC di Sapri, in provincia di Salerno, che la pastiera originale era quella di qualcun altro e non la sua, avrebbe avuto una risposta significativa in cambio.

Io guardo le cose un po' dall'esterno e posso dire che di pastiere ne ho mangiate da tutti gli angoli della Campania e con varianti inaspettate: con il grano, certamente, ma anche con il riso o con gli spaghetti all'interno e posso anche dirvi che da ognuno dei paesini di origine, giuravano e spergiuravano che la pastiera era quella.

A parte le varianti di nicchia, la cosa che mi ha sempre interessata erano i due partiti per eccellenza: la pastiera fatta con la crema pasticcera e quella fatta senza crema. Tendenzialmente a Napoli la fanno senza crema (ma anche lì, conosco napoletani da molte generazioni che la fanno con). Nel Cilento invece la fanno con la crema pasticcera. Mia nonna era una di quelli. Apro una piccola parentesi, per l'affetto che mi lega a lei. Nonna Grazia era un personaggio importante della comunità saprese, una delle donne che dirigeva le attività della Chiesa e, insieme ad essa, tutte le tendenze socio culturali delle sue amiche, ovvero di tutte quelle che, per noi, erano le commari (con due m e anche rafforzato). Non ho ancora capito il tipo di legame che legasse mia nonna al circolo delle sue amiche, fatto sta che mi ritrovo con una pletora di commari con cui poterla ricordare. Mia nonna aveva molti pregi ma non brillava certo per il senso di democrazia. Quando qualcuno faceva qualcosa che andava contro le sue idee, preferiva quella che ormai è diventata la frase per eccellenza per esprimere disappunto: "non sono come noi". Il figlio di Tizio, rispondeva male al padre mostrando una evidente e altrettanto carente educazione? Non sono come noi. La figlia di Caio decideva di infrangere le regole paterne e se ne andava un'estate in giro per la Grecia? Non sono come noi. I nostri cari amici di Napoli facevano la pastiera senza crema? Non sono come noi.



pastiera con la crema vs pastiera senza crema

Cresciuta con una tale adorabile generessa, potete ben capire che per me la pastiera o è con crema o non è. O meglio non era. Perché se finora mi sono sempre detta che la pastiera migliore possibile era quella di nonna, senza mai mettere in discussione che altra ricetta potesse essere buona (e avendo prove di pastiere di pasticceria senza crema che, ahimè, erano lontano un miglio dalla bontà di quella che avevo a disposizione ogni Pasqua), ora però sulla mia strada di golosa è arrivata [Pasqualina](#). Una di cui mi fido ciecamente e per la meticolosità con cui ricerca le ricette più corrette e per la stessa golosità che ci accumuna. Da quando la conosco, se una cosa piace a lei, sono certa che piacerà anche a me e so anche che sarà esatta al grammo. E già da qualche tempo Pasqualina mi diceva, anzi proclamava a gran voce, che la vera pastiera era senza crema. La cosa non poteva non darmi da pensare.

Quest'anno ho preso il coraggio a due mani e ho deciso di sottoporre un certo numero di familiari ad una prova di assaggio bendata: ho cucinato le pastiere con le due ricette e ho fatto assaggiare una fetta di ognuno, senza specificarne il tipo, e facendo

esprimere la preferenza.

Quale pastiera ha vinto? Vediamo.

Intanto, precisazioni: sono partita da stessi ingredienti per entrambe, stessa frolla con lo strutto, stesso grano, stesso tutto.

Differenze visive trovate: la pastiera senza crema è più opaca e più compatta in superficie, con un ripieno totalmente aderente al guscio laterale. La pastiera con crema è leggermente più lucida e mostra maggiori segni di grano in superficie; il ripieno interno è meno attaccato al bordo.

Taglio la fetta e osservo: quella con crema è più omogenea, più cremoso (ovvio), quella senza un po' meno.



pastiera con la crema vs pastiera senza crema

Assaggio quella con. Assaggio quella senza. Crisi mistica: mi piacciono moltissime entrambe. Sono diverse anche se non così tanto da considerarli due dolci differenti. In quella con la crema la delicatezza dei sapori ora fa da padroni, in quella senza l'aroma dell'arancio esplose nel palato. Una si mastica più facilmente, l'altra richiede un piccolo sforzo in più (che comunque è un suo pregio).

Cara nonna e cara Pasqualina, la verità è che io non sono riuscita a scegliere. E forse mia nonna la prenderebbe già come una sconfitta.



pastiera con la crema vs pastiera senza crema

A questo punto confido nel giudizio di parenti e amici che, perfida fino in fondo, ho obbligato a scegliere. C'è chi ha provato le due una prima volta e poi ha fatto il bis. C'è chi ha bevuto acqua fra un morso e l'altro. C'è chi si è fatto un giro per schiarirsi le idee. Alla fine ho avuto 5 preferenze per quella con la crema (i miei, pur non sapendo, hanno scelto quella) e sette preferenze per quella senza (la parte giovane ha optato in gruppo portando come giustificazione lo spiccato sapore del ripieno).



pastiera



pastiera

Vittoria netta, direte voi. E invece posso assicurarvi che non è stato proprio così lampante, perché molte persone continuavano a pendolare fra l'una e l'altra, guardandomi in cagnesco per la mia ferma richiesta: scegli.

Sapete che c'è? Bisogna allargare la giuria: la prossima volta si accettano volontari.

Di seguito vi lascio le ricette, quella di mia nonna e quella di Pasqualina (rielaborazione di una di Rosaria Rubino) con una avvertenza: come in tutti i casi di dolci nazionali popolari, che hanno una schema guida chiaro ma un'interpretazione casalinga vastissima, è perfettamente inutile stare a dire ma no, quella giusta si fa in altro modo,

perché tanto ogni famiglia ha la sua versione e, cosa ancor più grave, potreste sentire una voce squillante dire “non sono come noi”.

Pastiera: con la crema pasticcera e senza

Ricetta di [Cooking Planner](#)



Ingredienti

- per la pasta frolla
- 500 gr.di farina
- 200 gr. di sugna
- 200 gr. di zucchero
- 110 g di uova
- per il ripieno
- Ricotta di pecora 600 g
- Zucchero 250 g
- Crema pasticcera 400 g (fatta con 1 litro di latte, 10 tuorli, 60 g di amido di mais, 30 g di amido di riso, 250 g di zucchero)
- 500 g di grano
- 120 g di scorza d’arancio e zucca candita (io in pasta, molto ben tritati)
- Acqua di fior d’arancio 4 cucchiari
- Un uovo intero
- Pastiera senza crema pasticcera

- Per la pasta frolla:
- 500 gr.di farina
- 200 gr. di sugna
- 200 gr. di zucchero
- 110 g di uova
- Per il ripieno
- 500 gr. di grano
- 500 gr. di zucchero
- 500 gr. di ricotta romana
- 1 cucchiaio di sugna
- acqua
- 5 uova intere e tre tuorli
- la buccia di 1 limone
- 1 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di cannella
- 100 gr. scorzetta d'arancio e zucca candita
- acqua di fior d'arancio 3 cucchiari

Preparazione

Pastiera con crema pasticcera:

per la frolla, in una planetaria versare la farina e lo strutto. Aggiungere lo zucchero. Con il gancio a foglia, mescolare bene e aggiungere le uova. Una volta formato l'impasto, mettere in frigo per almeno qualche ora.

La sera prima cuocere il grano in una quantità di acqua tale da coprirlo di un cm, con un cucchiaio di sugna, un pizzico di cannella, una bacca di vaniglia aperta, un pizzico di sale, la scorza sottile di un limone.

Coprire e cuocere a fuoco basso fino a che il grano diventi una morbida crema.

La sera prima, in planetaria frullate bene la ricotta con lo zucchero, aggiungete la crema pasticcera a cucchiaiate, e mescolate lentamente; aggiungete la pasta dei canditi, l'acqua di fior d'arancio (io 3 cucchiari) e infine il grano precedentemente cotto. Lasciate riposare una notte in frigo.

Il mattino dopo, sbattere bene l'uovo ed inserirlo nel ripieno. Rivestire le tortiere con la frolla e riempirle con il ripieno (in genere ne riempio due da 25 più una più piccola). Ricoprire con le strisce di frolla ed infornate a 160-170° per un'ora e mezza (ma ogni forno è a sé: quando il ripieno in superficie sarà ben colorito la pastiera è pronta; potrà variare il tempo quindi intorno all'ora di cottura cominciate a controllare).

Pastiera senza crema pasticcera:

Per la frolla, in una planetaria versare la farina e lo strutto. Aggiungere lo zucchero. Con il gancio a foglia, mescolare bene e aggiungere le uova. Una volta formato l'impasto, mettere in frigo per almeno qualche ora.

La sera prima cuocere il grano in una quantità di acqua tale da coprirlo di un cm, con un cucchiaio di sugna, un pizzico di cannella, una bacca di vaniglia aperta, un pizzico di sale, la scorza sottile di un limone.

Coprire e cuocere a fuoco basso fino a che il grano diventi una morbida crema.

Unite lo zucchero alla ricotta, mescolate e mettete in frigo.

Il mattino dopo incorporare alla ricotta pian piano le uova e i tuorli, una fialetta di acqua di fiori d'arancio, i canditi e in ultimo il grano.

Rivestire due tortiere da 25 cm con la frolla (tenete un po' di frolla da parte per le strisce), versarvi il composto di grano e ricotta e decorare con strisce di pasta frolla. Cuocere a 160-170° per almeno un'ora 1 1 un quarto, un'ora e mezza.