
Pastéis de Belém

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La ricetta dei celebri tortini di pasta sfoglia, leccornia del Portogallo, è segreta, ma quella che proponiamo è comunque gustosissima

I Pastéis de Nata o Pastéis de Belém sono preparati nella Pastéis de Belém, nel quartiere di Belém a Lisbona, la pasticceria più antica della città, seguendo un'antica e segretissima ricetta, tanto che si narra che solo tre persone in tutta Lisbona la conoscano. La ricetta risalirebbe agli inizi del XIX secolo e sarebbe stata elaborata da alcuni monaci, nei cui monasteri si usavano grandi quantitativi di albumi per lavare e sbianchire le vesti, generando quindi molti tuorli da smaltire. Poi, in Portogallo, con la rivoluzione liberale del 1820 e la successiva chiusura di conventi e soppressione delle congregazioni religiose, anche quello di Belém venne chiuso. Domingo Rafael Alves aveva una piccola raffineria di zucchero nei pressi del monastero di Belém e, dopo avere appreso la ricetta dei Pastéis de Nata da uno dei monaci, nel 1837 avviò la produzione che, ancora oggi, avviene dove oggi si trova la Confeitaria de Belém. I monaci avrebbero rivelato la ricetta solo a 5 maestri pasticceri, che la tramandarono poi alle successive generazioni. Pastéis de Nata sono diffusi in tutto il Portogallo ma i Pastéis de Belém posseggono qualcosa di particolare. **Ingredienti per 6/8 pastéis** 500 g di pasta sfoglia 50 ml di acqua 150 g di zucchero 1 cucchiaino di farina bianca 200 ml di latte 4 tuorli 1 albume zucchero a velo q. b. cannella in polvere q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora Fare scaldare l'acqua con lo zucchero sino a che si addensi. A parte, diluire la farina in poco latte freddo, poi unire il latte restante, i rossi e la chiara d'uovo (prima ben sbattuti). Quindi, aggiungere lo zucchero diluito nell'acqua e porre la casseruola a bagnomaria facendo cuocere per 10-20 minuti senza smettere mai di mescolare. Srotolare la pasta sfoglia, ritagliarla e porre i ritagli in pirottini di carta (quelli per i muffin o le tartellette). Riempire di crema e cuocere in forno a 180° per circa 25 minuti. Indi cospargere di zucchero a velo e cannella. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*