

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Antica Pastiera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di spaghetti
500 g di ricotta di pecora
250 g di zucchero
6 uova
250 g di latte
cannella
buccia di limone
canditi
pinoli.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere la pasta in acqua salata fino a metà cottura, poi scolarla e versarla nel latte bollente con la scorza del limone e una noce di burro.



- 2 Far assorbire tutto il latte.
Lavorare la ricotta con lo zucchero.



- 3 Aggiungervi la pasta.



4 Sbattere le uova con la cannella ed unire il tutto.



5 Ungere una padella con un poco di burro e riporvi metà composto.



- 6** Far cuocere a fuoco basso e girarla come una frittata.
Quando si gira l' ultima volta, mettere un po' di zucchero semolato. Una volta cotta, spolverare con altro zucchero semolato.

Provate anche la [pastiera napoletana in vasetto](#), facile e golosa!

