

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Colomba Pastiera di zioda'

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGO

---



AROMA FORI D'ARANCIO

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta frolla e metterla in frigorifero a riposare.



- 2 Mettere il grano cotto in un tegame, con 125 g di latte, 1 cucchiaio di zucchero, 1 pizzico di sale, un pizzico di cannella 1 cucchiaio di aroma fiori d'arancio e fare bollire a fuoco lento per 10/15 minuti.



3 Nel frattempo, amalgamare bene la ricotta con il rimanente latte (125 g).



4 In un'altra terrina, sbattere le tre uova con i 250 g di zucchero (meno il cucchiaino messo nel grano), quindi aggiungere la bustina di vanillina, l'aroma fiori d'aranci ed i canditi.



**5** Unire il tutto al composto di ricotta, mescolando bene.



**6** Prendere la pasta frolla, stenderla e rivestire lo stampo.



**7** Riempire con il composto.



**8** Decorare con alcune strisce di pasta frolla avanzata.



9 Infornare a 180°C per almeno un'ora (fino a che non si colorisce la parte superiore).



10 Infine sformare e ricoprire con zucchero a velo.

