

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# La Pastiera facile facile

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



BURRO 200 gr

MIELE 1 cucchiaio da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Versare il grano cotto in un contenitore aggiungendo il latte, i 40 g di burro o strutto e la buccia grattugiata del limone. Portare ad ebollizione finché non diventa una crema. Lasciare freddare e tenere da parte.





- 2 Nel frattempo frullare la ricotta fresca con i 400 g di zucchero, le 5 uova intere e i 2 tuorli, la bustina di vanillina, la fiala di fior d'arancio, la cannella in polvere, il cedro e i canditi a pezzettini.





3 Mescolare il tutto ed unire il grano al composto.



4 A parte preparare la pasta frolla mescolando la farina, le 3 uova intere, lo zucchero, il burro ed il miele.



5 Impastare avendo cura di maneggiare l'impasto senza scaldarlo troppo.



- 6 Ricoprire con la pasta frolla il fondo e i bordi di una tortiera precedentemente imburrata. Tenere da parte un po' di frolla per le guarnizioni.



- 7 Versare e livellare il composto di ricotta.





8 Guarnire la pastiera con striscie di pasta frolla.



9 Infornare la pastiera in forno già caldo ad una temperatura tra i 150° e 200° per circa 60 minuti. Spegnerne il forno e lasciare che la pastiera si asciughi un po', quindi toglierla dal forno e spolverarla con zucchero a velo vanigliato.

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

