

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA PASTA

500 gr di farina
3 uova intere
200 gr di zucchero
200 gr di strutto.

PER IL RIPIENO

420 gr di grano cotto
100 gr di latte
30 gr di burro
700 gr di ricotta freschissima
500 gr di zucchero
5 uova intere e 2 tuorli
un cucchiaino di acqua di fior d'arancio
limone.

PREPARAZIONE

1 Mettere al fuoco in una casseruola il grano cotto aggiungendo il latte e il burro e la scorza grattugiata di un limone.

Riscaldare per circa 10 minuti mescolando finchè non diventi crema. Frullare, a parte, la ricotta con lo zucchero, le uova intere e i tuorli, la bustina di vaniglia e l'acqua di fior d'arancio. Lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile.

Aggiungere una grattata di scorza di limone. Preparare una pasta frolla con la farina, le uova, lo zucchero e lo strutto.

Fare un impasto senza lavorarlo troppo.

Lasciarlo a riposare per mezz'ora, poi, stenderlo e rivestire una tortiera o più tortiere, distribuendo uniformemente il composto di ricotta. Decorare la pastiera con strisce di pasta frolla. Mettere in forno a fuoco moderato per circa 1 ora finchè la pastiera avrà preso il colore ambrato.

Spegnere il forno e lasciare che l'impasto si ritiri. Spolverare con zucchero a velo. E' ottima anche dopo due o tre giorni.