

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera di clary

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA FROLLA

500 g di farina
200 g di zucchero
200 g di strutto
3 uova
scorza grattugiata di un limone
1 presa di sale
vanillina e un po' di lievito per dolci.

PER IL RIPIENO

500 g di ricotta freschissima
1 barattolo di grano cotto per pastiera
250 g di zucchero
buccia di arancia candita a piacere
la scorza di mezzo limone grattugiata
50 ml acqua di fiori di arancio
6 uova
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta frolla impastando velocemente e a mano gli ingredienti.

Quando risulteranno ben amalgamati, farne un panetto, coprirlo con la pellicola e metterlo a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Cuocere il grano con un po' di strutto, il limone grattato e circa 300 ml di latte (per barattolo di grano) finchè non diventa crema. Lavorare la ricotta con lo zucchero, la vanillina, le uova e, infine, aggiungere il grano cotto raffreddato e i fiori d'arancio.

Per questa dose di frolla si possono utilizzare 2 teglie da pastiera da 32 cm di diametro. Rivestirle con la frolla conservandone un po' per le striscioline decorative, versarvi il composto e infornare a 180-200°C per circa 1 ora fino a quando la pastiera avrà preso un bel colore ambrato.

