

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera

LUOGO: Europa / Italia

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



PREPARAZIONE

1 Preparazione della frolla: mettere la farina a fontana ed al centro mettere 3 uova fresche (sono leggermente più piccole), 2 pugni di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 busta di vanillina e la margarina.

Impastare per bene e lasciare riposare.

Nel frattempo preparare il grano: metterlo a bollire con la scorza di un limone, 1 pizzico di sale, 1 noce di burro e 1/2 bicchiere di acqua fredda. Cuocere tutto a fuoco basso e lasciare raffreddare.

Per la farcia: mescolare le 7 uova e i 2 tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una spuma.

A questa aggiungere la ricotta e, solo dopo, l'impasto del grano ormai freddo.

Al composto ottenuto aggiungere 2 bustine di vanillina, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di cannella in polvere, l'acqua di fiori d'arancio e, se graditi, i canditi.

Se serve si può allungare con un pò di latte freddo.

Tirare per bene la frolla e stenderla sulle teglie. Versarvi l'impasto lasciando un margine di 1 cm dal bordo perchè durante la cottura sale un pochino.

Ungere tutto il bordo con l'impasto così che le strisce non affondino nell'impasto.

2 Sistemare le strisce e infornare in forno già caldo a 180° per 90 minuti circa (o, comunque quanto serve).