

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera col grano di kheids

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA FROLLA

400 g di farina
200 g di zucchero
200 g di burro
2 uova intere
1 tuorlo.

PER IL RIPIENO

580 g di grano cotto
500 g di latte
500 g di ricotta ovina
1 bottiglietta fior d'arancio
1 limone
1 arancia
6 uova
300 g di zucchero
2 bustine di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta frolla lavorando velocemente gli ingredienti, fare un panetto e far riposare in frigorifero.

Nel frattempo preparare il ripieno:

versare il grano cotto con 250 g di latte in una pentola, aggiungere un cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale ed 1/4 della bottiglietta di fior d'arancio, aggiungere la scorza grattugiata del limone e amalgamare gli ingredienti, far bollire a fuoco lento per circa 10 minuti.

In una ciotola, sbattere le uova con lo zucchero e il restante fior d'arancio, unire la ricotta stemperata con il latte, la scorza e il succo dell'arancia e la vanillina, aggiungere il grano bollito intiepidito.

Amalgamare con cura gli ingredienti, fino ad ottenere un composto che risulterà piuttosto liquido. Rivestire di carta forno la teglia, foderarla con la pasta frolla, prestando particolare attenzione ai bordi, versare il ripieno e con la pasta avanzata fare delle striscioline da disporre a griglia (come per la crostata).

Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 70 - 80 minuti, fin quando è ben dorata, quindi far riposare nel forno spento per 30 minuti.

Volendo al ripieno si possono aggiungere i canditi.

