

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera di pasta capellini dolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di pasta capellini
250 g di zucchero
5 uova
1/2 l latte
1 fiala millefiori
1 fiala fiori d'arancio
buccia di 1 limone grattugiata
cedro a piacere
cannella.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Cuocere e salare la pasta normalmente come se si volesse preparare un piatto di spaghetti.



- 3 Da parte, sbattere le uova con lo zucchero e tutti gli aromi. Il cedro lo si può aggiungere grattugiato o a pezzetti.

Aggiungere il latte solo alla fine.



4 Infine, unire il tutto agli spaghetti e continuare a mescolare.



5 Versare il tutto in una tortiera imburata di 22 cm di diametro.



6 Infrnare a 180°C per circa 50-60 minuti, finchè la superfice risulti bella dorata.



7 Una volta fredda, toglierla dallo stampo e spolverarla di zucchero a velo.

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

