

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pastiera di pasta dolce

di: *Nanny70*

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 imburrata 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.

