

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana di QUATTROC

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA CREMA

2 uova

400 g di latte intero

2 cucchiaini di farina

2 cucchiaini di zucchero

delle bucce di limone.

PER IL RIPIENO

700 g di ricotta

5 uova

300 g di zucchero

2 fiale d'aroma fiori d'arancio

2 fiale millefiori

3 cucchiaini di canditi (facoltativi).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Far bollire il grano con il latte e gli altri ingredienti a fuoco bassissimo facendo attenzione che non si attacchi alla pentola, fino a che non si sarà asciugato tutto il latte e far raffreddare bene.



- 3 Preparare la frolla velocemente senza scaldarla troppo con le mani e lasciarla riposare per un paio d'ore o più nel frigo, avvolta in una pellicola.



4 Preparare la crema e lasciar raffreddare bene.



5 Passare la ricotta a setaccio (o nello schiacciapatate) e poi strizzarla in uno strofinaccio sottile che lasci passare il siero.



- 6 Iniziare a stendere la pasta frolla in contenitori di alluminio imburrati e infarinati, e conservare al fresco fino a che non vi si versi il ripieno.



- 7 Preparare il ripieno unendo la crema, la crema di grano, la ricotta, i tuorli, lo zucchero, gli aromi, gli albumi montati a neve, versare il tutto nelle tortiere e



8 decorare con altre striscioline di pastafrolla.



9 Infornare in forno caldo per 90 minuti a 180°C. Lasciare nel forno spento e aperto.



10 Rificare con un abbondante spolverata di zucchero a velo.

