

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera napoletana (come si fa a casa mia....)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1/2 kg di ricotta
- 1/2 kg di zucchero
- 8 uova
- 1 bustina di cannella
- 2 bustine di vanillina
- 1 barattolo di grano precotto (450 g)
- 2 fiale di estratto di fior d'arancio
- 100 g di latte
- 50 g di burro
- scorza di arancia e limone
- 100 g di zucchero.

Pasta frolla da preparare a parte.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare $\frac{1}{2}$ kg di ricotta con $\frac{1}{2}$ kg di zucchero e lasciare riposare il tutto per 1-2 giorni in

frigorifero.

Cuocere 450 g di grano precotto (una barattolo) aggiungendo 100 g di latte, 100 g di zucchero, 50 g di burro, una scorza di arancia e una scorza di limone. A cottura ultimata passare il grano al passaverdura per ottenere una crema più morbida.

Montare i bianchi di 8 uova a neve, sbattere i rossi ed unirli al composto di ricotta e zucchero. Unire poi il grano, ben raffreddato, ed infine i bianchi montati.

Amalgamare il composto, aggiungere 1 bustina di cannella, 2-3 fialette di estratto di fior d'arancio e 2 bustine di vanillina. La ricetta originale prevede l'aggiunta di frutta candita tagliata a pezzetti, ma a casa mia non piacciono. Il colore del composto dovrà essere beige scuro.

Preparare la pasta frolla e comporre la torta.

Cuocere dolcemente a 120 °C, partendo dal forno freddo, per circa 3 ore verificando la cottura con uno stuzzicadenti (la superficie non dovrà risultare eccessivamente bagnata).

A cottura ultimata spolverare con lo zucchero a velo.

A casa mia si fa così!