

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiere monoporzione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 45 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 DI RIPOSO



Vi è mai capitato di dire: "mangerei una pastiera intera?" In questo caso potrete farlo! Abbiamo pensato di preparare la classica pastiera, nella versione arricchita di crema pasticcera, in comodissime monoporzioni. Certo, se una è poca, potrete sempre mangiarne due!

da tavola

CANDITI misti - 50 gr

CANNELLA 1 pizzico

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1

cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla secondo la ricetta, quindi riponetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Nel frattempo mettete in una pentola il grano già cotto insieme al latte e a tutti gli altri ingredienti indicati.

Mettete la pentola sul fuoco e lasciate che il grano s'insaporisca, mescolando continuamente. Il grano sarà pronto quando avrà assorbito tutto il latte e si sarà formato un composto un po' colloso.

Togliete la pentola dal fuoco e lasciate da parte a freddare; una volta freddo rimuovete dal grano la scorzetta di limone.

Preparate, quindi, la farcia di ricotta: lavorate bene la ricotta in una ciotola con una frusta o un cucchiaio fino a quando risulterà piuttosto cremosa.

Unite, quindi, lo zucchero a velo continuando a lavorare il composto.

Aggiungete, successivamente, l'uovo mescolando fino a quando sarà assorbito completamente.

Unite i canditi e tutti gli aromi e mescolate per amalgamare il tutto.

Quando il grano sarà freddo, frullatelo con un frullatore ad immersione.



2 Unite, quindi, il composto di ricotta con il grano frullato e mescolate bene.



3 Ultimate la farcia incorporandovi la crema pasticcera; riponete il tutto in frigorifero fino al momento d'utilizzarla.



4 Riprendete dal frigorifero la pasta frolla e stendetela in uno strato uniforme. Imburrate quattro stampini monoporzione e foderateli con la pasta frolla.

Bucherellate la pasta frolla.

Riprendete la farcia dal frigorifero e riempite gli stampini con questa.



5 Stendete la frolla rimasta e ricavatene delle strisce aiutandovi con una rotella taglia pasta. Adagiate le strisce di frolla sulla farcia per decorare le pastierine.



6 Infornate le pastiere monoporzione a 170°C per 45 minuti o fino a quando la frolla e la farcia risulteranno ben dorate.

Fate freddare le pastiere nello stampo, quindi sformatele e servitele.