

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pastiera al cioccolato

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 80 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Non esiste **Pasqua** senza **pastiera** e non esiste **pastiera** senza variazioni sul tema. La ricetta di oggi è infatti una **pastiera rivisitata**: La pastiera al cioccolato, potremmo definirla quasi una **versione dark** visto il colore del risultato finale, ottenuto con del **cacao** e del **cioccolato fondente** di ottima qualità.

Se anche tu sei un amante del cioccolato **non puoi lasciarti sfuggire questa ricetta**, un po' lunga nella preparazione ma, tutto sommato, **senza particolari difficoltà** nella sua esecuzione. Seguendo il nostro **passo passo fotografico**, anche tu potrai gustare questa **meravigliosa pastiera cioccolatososa!**

Preparati alla prossima Pasqua con queste ricette:

[Pastiera napoletana in vasetto](#)

[Migliaccio](#)

[Uova di Pasqua](#)

[Crescia di Pasqua](#)

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

STRUTTO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

CACAO AMARO 30 gr

UOVA 2

INGREDIENTI PER LA CREMA

GRANO COTTO 250 gr

LATTE 200 ml

CIOCCOLATO FONDENTE 70 gr

RICOTTA VACCINA 400 gr

ZUCCHERO DI CANNA 250 gr

UOVA 3

ESSENZA DI VANIGLIA

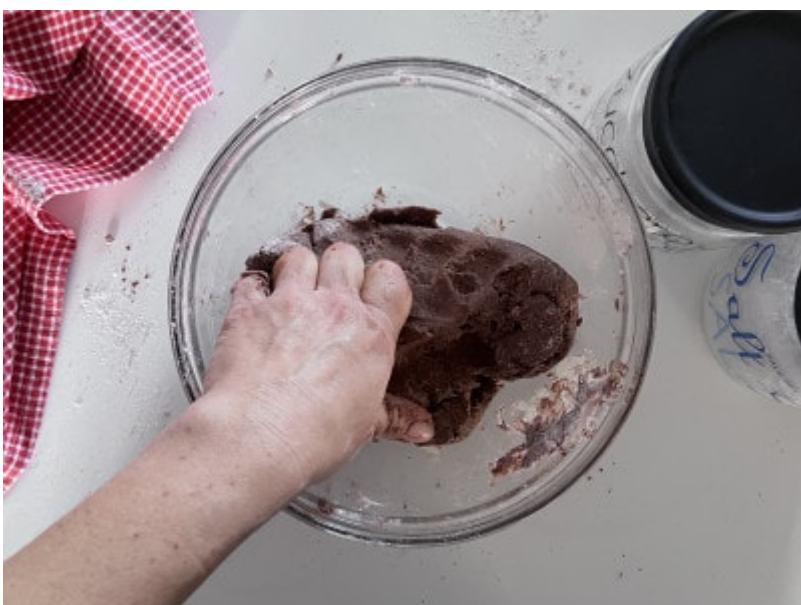
PREPARAZIONE

1 Per prima cosa prepara la pasta frolla al cacao: versa la farina in una ciotola capiente e unisci lo strutto e lo zucchero a velo.

Aggiungi anche le uova e il cacao setacciato e inizia a lavorare con le mani fino a formare un panetto liscio.

Avvolgi la frolla nella pellicola e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.







2 Mentre la frolla riposa, prepara la farcia, procedi in questo modo:

Versa il grano cotto in una pentola con il latte e fai cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti, o fino a creare una crema densa, spegni la fiamma.

Trita il cioccolato con un coltello e uniscilo alla crema di grano e latte, mescola bene per fare amalgamare gli ingredienti e lascia intiepidire.





- 3 Metti la ricotta in una ciotola e aggiungi lo zucchero, lavora il tutto con una forchetta per far amalgamare bene i due ingredienti.





- 4 Unisci anche le uova e mescolale agli altri ingredienti nella ciotola, infine aromatizza con un po' d'essenza di vaniglia.





5 Aggiungi la crema di cioccolato e grano alla ricotta e falla ben amalgamare.



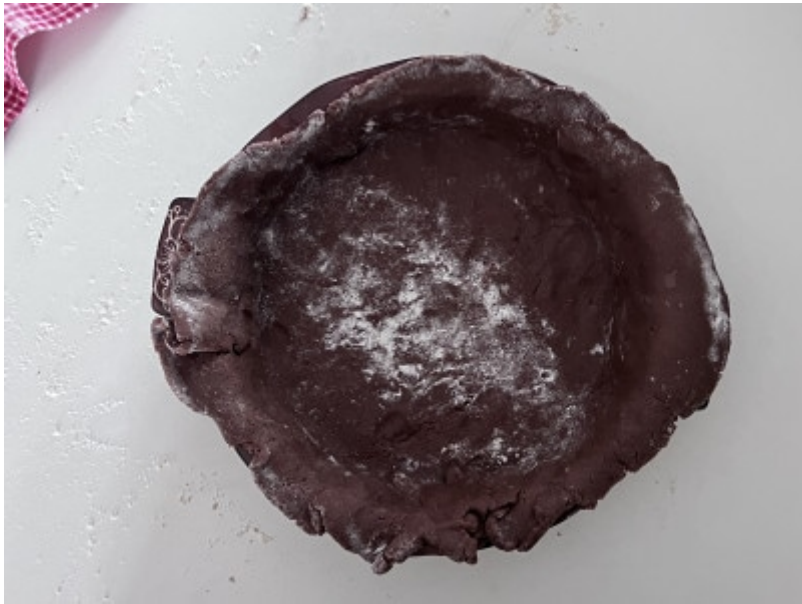


6 Prendi la frolla dal frigo e dividila in due pezzi, di cui uno circa il doppio dell'altro.

Stendi la parte più grande su un piano infarinato, con questo pezzo devi rivestirci uno stampo per torte da 22-24 cm.

Ritaglia la frolla in eccesso dai bordi e uniscila all'altro pezzo messo da parte.





7 Versa il ripieno dentro la pastiera. Stendi sottilmente l'impasto avanzato e taglia tante

strisce larghe circa 1.5 cm: la tradizione vuole che le strisce in superficie siano 7, ma naturalmente puoi metterne quante ne vuoi.

Posa delicatamente le strisce ottenuto sulla superficie della pastiera e cuoci in forno preriscaldato in modalità statica a 180° per 50 minuti nella parte centrale.

Trascorso questo tempo, abbassa la temperatura a 170° e sposta la pastiera nella parte bassa del forno per altri 30 minuti.

Estrai la pastiera dal forno e falla raffreddare per almeno 3 ore prima di gustarla.

Completa a piacere con una spolverata di zucchero a velo in superficie.



