

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Antica Pastiera

di: *zialety*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

500 g di spaghetti  
500 g di ricotta di pecora  
250 g di zucchero  
6 uova  
250 g di latte  
cannella  
buccia di limone  
canditi  
pinoli.

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocere la pasta in acqua salata fino a metà cottura, poi scolarla e versarla nel latte bollente con la scorza del limone e una noce di burro.



- 2 Far assorbire tutto il latte.  
Lavorare la ricotta con lo zucchero.



- 3 Aggiungervi la pasta.



4 Sbattere le uova con la cannella ed unire il tutto.



5 Ungere una padella con un poco di burro e riporvi metà composto.



- 6** Far cuocere a fuoco basso e girarla come una frittata.  
Quando si gira l' ultima volta, mettere un po' di zucchero semolato. Una volta cotta, spolverare con altro zucchero semolato.

