



Speciale
PASQUA

Pastiera di grano

A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

Ingredienti per la pasta frolla:

500 gr di burro
250 gr di zucchero a velo
90 gr di tuorlo d'uovo
1 kg di farina 00

Ingredienti per il ripieno:

Primo step: un barattolo di grano da 600 gr,
5 gr di sale, 50 gr di burro, 300 gr di latte.
Secondo step: 700 g di zucchero, 1 kg di ricotta,
7 uova intere, 3 tuorli d'uovo, 1 bacca di vaniglia,
5 gocce di millefiori.

Per la guarnizione avete bisogno di zucchero a velo
Le dosi sono per uno stampo da 30 cm.

Procedimento per la pasta frolla

Amalgamare il burro e lo zucchero insieme, poi aggiungere i tuorli ed infine la farina. Mettere a riposare l'impasto e nel mentre preparare il ripieno.

Procedimento per il ripieno

(ingredienti primo step)

Cuocere il grano aggiungendo il sale, il burro e il latte fino a ottenere un composto cremoso e senza grumi.

(ingredienti secondo step)

In un contenitore sbattere bene le uova e metterle da parte.

A questo punto mischiare in un'altra ciotola il grano cotto (ben raffreddato) con la ricotta e lo zucchero fino a ottenere una crema. Aggiungere le uova precedentemente messe da parte e gli aromi (bacca di vaniglia e millefiori).

Imburrare e infarinare la tortiera, stendere la pasta frolla con uno spessore di 5 mm; preparare le strisce da mettere sopra sempre dello stesso spessore e larghe 2 cm; bucherellare il fondo ed inserire il ripieno; guarnire con le striscioline. Mettere in forno a 180/190° per 50/60 minuti. Sfnare la pastiera e lasciarla raffreddare bene prima di prelevarla dal ruoto. Spolverare con lo zucchero a velo.



LA DELIZIA DI ANTONIO DI ROSA
WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT