



Ricetta N. RE000781

Registrata in data 07 Ott 2016 alle ore 22:28

da ANNAMARIA CHIRICO

Chirico- Racconti di grano presenta CROSTATA DELLA NONNA

Racconti di grano presenta... crostata della nonna!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 9 persone

Per il ripieno:

210 g di grano cotto Chirico

100 g di ricotta romana

50 g di zucchero

25 g di pinoli

Per la frolla:

125 g di farina

50 g di zucchero

50 g di burro a temperatura ambiente

n.1 uovo intero

Per la crema pasticcera:

250 ml di latte

n. 2 tuorli d'uovo

125 g di zucchero

25 g di farina

La scorza di un limone

10 g di brilgel

Per decorare:

50 g di pinoli

Preparazione

1. Preparare la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari e farla riposare in frigo per circa 10 minuti.
2. Stendere la pasta frolla con un mattarello, foderare lo stampo e coi rebbi di una forchetta bucherellare il fondo della frolla per evitare che si gonfi in cottura.
3. Cuocere a 150° per 20 minuti.
4. Preparare la crema pasticcera.
5. Amalgamare la ricotta, lo zucchero, il grano cotto Chirico e i pinoli, stendere il composto sulla pasta frolla semicotta, ancora calda.
6. Aggiungere la crema pasticcera come secondo strato e creare la griglia di pasta frolla per 9 porzioni distribuendo equamente i 50 g di pinoli.
7. Infornare in forno preriscaldato a 150° per circa 30 minuti.
8. Spolverare con zucchero a velo prima di servire. Gustare fredda.

Vino consigliato

Un vino liquoroso, possibilmente un Vin Santo.