



Ricetta N. RE000784

Registrata in data 08 Ott 2016 alle ore 14:47

da ANNAMARIA CHIRICO

PASTIERA SOFFICE

Chirico - Racconti di grano presenta...Pastiera soffice!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 8 persone

Ingredienti:

- 210 g grano cotto Chirico
- 150 g ricotta romana
- 90 g farina
- 225 g zucchero
- 90 g mandorle tritate finemente
- n.3 uova intere (da separare)
- 1,5 g cannella in polvere
- 60 g cioccolato fondente
- La scorza di n.1 arancia
- n. 1 bustina di lievito per dolci
- 50 ml latte
- 60 g burro

Preparazione

1. Con una planetaria, montare i tuorli con lo zucchero.
2. A parte montare gli albumi sino a renderli bianchi e spumosi ed incorporare ai tuorli.
3. Aggiungere gradualmente la farina setacciata al composto.
4. Incorporare il burro ammorbidito 10 secondi nel forno caldo, il grano cotto Chirico, i riccioli di cioccolato fondente, la cannella, le mandorle tritate e infine il lievito sciolto nel latte tiepido.
5. Versare tutto il composto ben amalgamato nello stampo rettangolare, precedentemente imburrito.
6. Infornare a 150 ° per 60 minuti.
7. Servire con arancia glassata tiepida.

Vino consigliato

Moscato di Montalcino Banfi