



Ricetta N. RE002845 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 10:42

da ALESSIO CUTINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Cookie di pastiera

Un'emozione racchiusa tra due biscotti di pasta frolla, una pastiera che emoziona adulti e bambini .

Tempo di preparazione: 12 ore

### Ingredienti per 10 persone

500 g di grano per pastiera  
700 g di ricotta di pecora  
n. 5 tuorli e n. 1 uovo intero  
500 g di zucchero semolato  
Succo d'arancia q.b.  
Scorza di limone q.b. .

Per la frolla:

300 g di farina  
250 g di burro  
150 g di zucchero  
n. 1 vanillina  
Buccia di limone q.b.  
n. 3 tuorli.

Grano soffiato e arancia candita fatta in casa.

### Prodotti utilizzati

Grano Rebecchi, uova fresche , vanillina Pan degli angeli, burro francese D'Insigny, farina Barilla, arance con buccia spessa.

### Strumenti di cottura

Bimby per la cottura del grano e pasta frolla e forno di casa .

### Preparazione

Preparazione grano: inserire nel bimby grano, 200 g di latte, buccia di limone non trattato, un cucchiaino di zucchero e mezza fiala di fiori d'arancio. ( cottura 15 minuti a fuoco lento ). Si fa raffreddare poi setacciare la ricotta e unire ai 500 g di zucchero; a parte sbattere le uova 5 tuorli e 1 intero con succo di un arancio.

Cottura del crema amalgamata: riporre in un contenitore con carta forno la crema, tutto il composto compreso il grano, e riporre in forno a 180° per circa 40 minuti.

Per la pasta frolla: 250 g di burro, 300 g di farina, 150 g di zucchero, buccia di limone grattugiata, n. 3 tuorli e lavorarla 30 secondi nel bimby poi a mano. Riporre la pasta frolla in frigo per 8 h . Dopo preparare i biscotti e infornare a 180° per 8 minuti e per la preparazione dei canditi utilizzare arance non trattate che vanno sbucciate e tagliate in striscia regolari poi cotte per 5 minuti e raffreddate e successivamente cotte in 80 cl d'acqua con 500 g di zucchero a bassa temperatura per 2 h, poi dopo raffreddate dopo 8 h ripetere la cottura nello stesso composto che ha riposato con pellicola forata e cuocere per altre 2 h. (canditi)

### Vino consigliato

Moscato rosa di Bolzano