



Ricetta N. RE003396 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 24 Giu 2020 alle ore 13:05

da RAFFAELLA NASTRO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fior di pastiera

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 7 persone

Per la pasta frolla:

300 g Farina "00"

150 g Burro morbido

100 g Zucchero semolato

1 Uovo intero

2 Tuorli d'uovo

q.b. Sale

q.b. Scorza grattugiata di arancia

q.b. Scorza grattugiata di limone

q.b. Vaniglia

Per la crema di grano:

300 g Grano cotto

200 g Latte intero

q.b. Scorza grattugiata di limone

25 g Burro

Crema di ricotta:

350 g Ricotta

Mista tra vaccina e di pecora

250 g Zucchero

3 Uova intere

q.b. Cannella

q.b. Canditi

1 Fialetta di Millefiori

Preparazione

Per realizzare la pastiera con uno stampo da 26 cm occorre per la base di pasta frolla: 300 g di farina 00, 150 g di burro morbido, 100 g di zucchero semolato, 1 uovo intero più 2 tuorli piccoli, un pizzico di sale e aromi buccia grattugiata del limone e arancia più un pizzico di vaniglia. Lavorare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la frolla ricoperta di pellicola per almeno 12 ore in frigo.

Per la crema che va a farcire la pastiera bisogna preparare il grano già cotto: in casseruola aggiungere 300 g di grano più 200 di latte intero con la buccia grattugiata del limone, 25 g di burro e lasciare cuocere finché non diventa una bella crema.

Alla crema di grano una volta raffreddata va aggiunta la crema di ricotta che si prepara il giorno prima con 350 g di ricotta mista fra vaccina e pecora, e 250 g di zucchero. Lavorare la crema di ricotta con la crema di grano aggiungendo 3 uova

intere, un pizzico di cannella, dei canditi e 1 fialetta di millefiori, prendere la frolla foderare lo stampo lasciando un po' di frolla a parte sufficiente a formare 7 strisce, riempire con la crema e cuocete a 160 gradi per 1 ora.