



Ricetta N. RE000877

Registrata in data 12 Dic 2016 alle ore 10:15

da TIZIANO TERRACCIANO

## Frittelle di Pastiera Napoletana

Frittelle di pasta di pizza aromatizzata al liquore Strega, ripiene di crema alla ricotta e grano cotto Chirico, su crema pasticcera al grano cotto Chirico frullato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Per l'impasto delle frittelle

500 g di farina Caputo Rossa

270 ml di acqua

20 ml di liquore Strega

12 g di sale

1 g di lievito di birra fresco.

Per il ripieno

400 g di Grano Cotto Chirico

100 g di latte intero

30 g di burro

350 g di ricotta fresca

200 g di zucchero

100 g di zucchero di canna

buccia di limone q.b.

essenza di fior d' arancio q.b.

1/2 bustina di vanillina

cannella in polvere q.b.

macedonia di frutta candita q.b.

Per la crema pasticcera

250 g di latte intero

n. 2 tuorli d' uova

25 g di farina

75 g di zucchero

scorzette di limone q.b.

Per friggere olio di semi q.b.

### Preparazione

Sciogliere il lievito nell' acqua, aggiungere 3/4 della farina e impastare per 10 minuti, quindi aggiungere il liquore Strega, il sale, la restante farina e impastare per altri 10 minuti, dopodiché far lievitare per circa 24 ore.

Amalgamare la ricotta con lo zucchero e lo zucchero di canna e riporre in frigo.

Il giorno dopo proseguire facendo cuocere, per circa 10 minuti, il grano cotto con il latte, il burro e le scorzette di limone.

In un altro pentolino preparare la crema pasticcera.

1/3 del grano preparato lo frulleremo e lo aggiungeremo alla crema pasticcera una volta che si sarà raffreddata.

I restanti 2/3 del grano lo uniremo alla crema alla ricotta aggiungendo l' essenza di fior d' arancio, la cannella, la mezza

bustina di vanillina e la macedonia di canditi. Una volta preparati i composti si procederà a stagliare l' impasto in palline di circa 27 g, si stenderanno come piccole pizze del diametro di circa 10 cm, al centro verrà messo il composto di ricotta e grano, verranno chiuse e poi fritte in olio di semi ad una temperatura non particolarmente elevata altrimenti l' impasto delle frittelle non si cuocerà bene.

Riporre 3 frittelle per piattino e decorare con la crema pasticcera al grano cotto e con qualche pezzettino di macedonia candita.

### **Vino consigliato**

Passito di Pantelleria