



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



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

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

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