



Ricetta N. RE001122

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 18:19

da ANTONIO CITARELLA

Il pastigliaccio

Un mix di sapori partenopei con il dolce carnevalesco e pastiera dove il grano è protagonista.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 20 persone

pasta frolla a limone
300 g di latte
5 g di sale
100 g di semola
300 g di ricotta
160 g di zucchero
250 g di grano Chirico
n. 1 limone grattugiato o pasta a limone "elenka"
160 g di crema pasticciera
30 g di cubetti di limone
400 g di latte
Per la pasta frolla
150 g di zucchero
200 g di burro
50 g di uova
50 g di acqua
2 g di sale
una buccia di limone grattugiato
500 g di farina 00

Preparazione

Mettere a fuoco 300 g di latte con 5 g di sale portare a bollire e aggiungere 100 g di semola girare con frusta e abbassare la fiamma, togliere dal fuoco e portare al raffreddamento, dopo raffreddato aggiungere 300 g di ricotta, 160 g di zucchero, 250 g di grano Chirico, 1 limone grattugiato o pasta a limone "elenka", e 160 g di crema pasticciera, 30 g di cubetti di limone e infine aggiungere 400 g di latte.

Impastare pasta frolla e mettere in planetaria 150 g di zucchero e 200 g di burro e 50 g di uova e 50 g di acqua, 2 g di sale e una buccia di limone grattugiato far girare per 5 minuti con spirale e aggiungere 500 g di farina 00.

Vino consigliato

Limoncello