



Ricetta N. RE000349

Registrata in data 20 Mar 2016 alle ore 09:15

da PIETRO SPARAGO

## La Morrone di Pietro Sparago per Chirico a Dolce e Salato

Ricetta realizzata per Chirico alla scuola Dolce e Salato per la prima edizione de " La Nostra Pastiera Racconti di Grano ". Evento di strepitoso successo dedicato alla pastiera, il dolce principe della pasticceria napoletana che viene preparato durante il periodo pasquale, ideato e organizzato da Mario Palma, amministratore unico Chirico e dagli chef Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio, titolari della Scuola Dolce e Salato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Brioche  
250 g lievito naturale  
30 g lievito di birra  
1000 g farina 00 per lievitati  
180 g zucchero  
250 g burro 82% mg  
600 g uova  
20 g sale  
1 buccia d' arancia grattugiata

### Ripieno

400 g farina mandorle  
100 g farina 00  
300 g zucchero  
400 g grano CHIRICO  
60 g miele  
100 g ricotta  
200 g burro  
205 g uova  
50 g pasta d' arancia candita  
Buccia di limoni e arance grattugiate

### Preparazione

#### Brioche

Impastare la farina con il lievito e il 20% delle uova e gli aromi, aggiungere un pò per volta e alternandoli lo zucchero, il burro e le restanti uova ed infine il sale. Mettere l' impasto in frigo a 0° per circa 12 ore. Il giorno seguente incorporare il burro con la sfogliatrice facendo 3 giri a 3 pieghe, lasciar riposare l' impasto in frigo per 3 ore prima di utilizzarlo.

#### Ripieno

Miscelare tutte le farine e lo zucchero in un recipiente, inserire la ricotta, il burro, il grano Chirico e gli aromi. A parte montare la uova con il miele e versarle poi un pò per volta negli altri ingredienti precedentemente amalgamati. Versare l' impasto ottenuto in una teglia precedentemente foderata con strisce di pasta brioche a formare una griglia che ricorda la pastiera napoletana.  
Cuocere in forno per circa 40 minuti a 170°.