



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003332 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Apr 2020 alle ore 18:09

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La pastiera della tradizione di Ciro Salatiello

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 0 persone

Pastiera :

500 g Grano

4 dl Latte

1 Noce di burro

Q.b. Vanillina

1 Scorza grattugiata di arancia

1 kg Ricotta

600 g Zucchero

6 Tuorli d'uova

4 Uova intere

400 g Crema pasticciera

200 g Cedro a cubetti

Q.b. Aroma fior d'arancio (Millefiori)

Per la pasta frolla:

600 g Burro

400 g Zucchero a velo

160 g Tuorli d'uova

Q.b. Profumo di vanillina

1 kg Farina 00

Q.b. Scorza di arancia grattugiata

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Lavorare il grano in un pentolino insieme al latte ed un pizzico di vanillina, farlo cuocere lentamente fino a quando non diventa cremoso, alla fine aggiungere una noce di burro, 1 arancio grattato e fare raffreddare.

Setacciare la ricotta e lavorala aggiungendo lo zucchero girandola con una frusta.

Preparare le uova in un brick, tuorli e uova intere e farle cadere nella ricotta zuccherata incorporandole una ad una.

Ora mettere il fior d'arancio per profumare.

Nella ricotta mettere (se piace) la crema pasticciera se si vuole fare la ricetta italiana, in quella tipica napoletana non è prevista, ma comunque viene molto buona.

Aggiungere il grano ed infine il cedro.

Metterla in frigorifero e cuocerla il giorno dopo.

Il giorno seguente foderare uno stampo di pasta frolla, fare cadere fino ad 1 cm dal bordo il ripieno e chiudere la parte

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

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

superiore con striscioline di pasta frolla creando una rete.

Cuocere in forno lentamente ad una temperatura di 165/170° in modo che il calore si diffonde uniformemente.

Quando sarà ben rappresa e tiepida, sfoderarla e mettere su un piatto da portata.

Per la frolla: mischiare il burro con lo zucchero, ma non farlo montare, far cadere gradualmente i tuorli, poi anche la vanillina e l'agrume grattato fresco e in ultimo la farina setacciata. Fare incorporare bene e mettere in frigo.

La pasta frolla va utilizzata fredda, per questo consiglio di prepararla il giorno prima.

Crema pasticciera: mettere metà del latte in un pentolino con metà dello zucchero, l'altra metà la teniamo da parte per organizzare la base della crema.

Mischiare lo zucchero e l'amido, e man mano fare cadere il latte e le uova per creare la massa, girare energicamente con una frusta.

Fare bollire il latte con la vanillina e la buccia di limone, versare questa parte bollente nella massa fredda e girare sempre con la frusta, dopo di che versare tutto nel pentolino e portare a bollore per 1 minuto.

Fare raffreddare ed eliminare la buccia di limone.