



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000061

Registrata in data 04 Dic 2015 alle ore 09:47

da SABATINO SIRICA

Pastiera Tradizionale di Sabatino Sirica

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 12 persone

Ingredienti per la pasta frolla:

250 g Farina
100 g Zucchero
100 g Strutto
1 g Bicarbonato di ammonio
1 Uova
1/2 Bacca di vaniglia
1/2 Limone grattugiato

Ingredienti per il ripieno:

500 g Grano Cotto
500 g Ricotta
500 g Zucchero
6 Tuorli
150 g Cubetti di arancia
1/2 Bacca di vaniglia
1 Arancia grattugiata
2 Gocce di fior d'arancio

Preparazione

Per la pasta frolla:

Preparare la farina a fontana sul banco.

Al centro impastare strutto, zucchero, arancia e aromi, senza integrare la farina. Aggiungere l'uovo e mescolare fino ad ottenere un composto "a pomata".

Un po' alla volta integrare la farina, facendo attenzione ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgere l'impasto con la pellicola e lasciare riposare in frigo per un paio di ore.

Per il ripieno:

In un recipiente setacciare la ricotta e mescolarla allo zucchero.

Lasciar riposare il composto una notte in frigo.

In una pentola versare il grano con acqua q.b. a coprirlo, una noce di strutto ed un pizzico di sale.

Lasciar cuocere fino al raggiungimento di un composto cremoso e lasciar raffreddare.

Unire il grano al composto di ricotta e zucchero, aggiungere i tuorli, i cubetti di arancia e gli aromi.

Foderare la tortiera con la pasta frolla, avendo cura di lasciarne un po' per le listarelle di copertura.

Aggiungere il ripieno e coprire.

Cuocere a 180° per 50 minuti.