



Ricetta N. RE000055

Registrata in data 27 Nov 2015 alle ore 11:33

da ANNAMARIA CHIRICO

PASTIERA RUSTICA

da un classico della tradizione partenopea, la pastiera rustica....un'ottima alternativa.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 6 persone

stampo(ruoto)
diametro 22 cm
altezza bordo 4,5 cm, inclinato

Ripieno:

210 gr di grano cotto chirico
25 ml di latte
100 gr di ricotta vaccina
1 uovo intero
50 ml di panna da cucina
50 gr di parmigiano e pecorino
50 gr di prosciutto cotto
100 gr di formaggio a pasta molle

Per la frolla:

250 gr di farina
100 gr di zucchero
100 gr di burro
1 uovo intero

Preparazione

- 1-Versare il grano cotto Chirico in un tegame aggiungendo il latte, fare cuocere 10 minuti, spegnere e lasciare raffreddare.
- 2-Amalgamare la ricotta con l'uovo e la panna da cucina.
- 3-Unire i due preparati aggiungendo gli altri ingredienti: il parmigiano e il pecorino, entrambi grattugiati, il prosciutto cotto e il formaggio a pasta molle tagliati a dadini. Mescolare bene fino a che il composto sarà omogeneo.
- 4-Preparare la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari e farla riposare in frigo per circa 10 minuti.
- 5-Stendere la pasta frolla con un matterello e foderare lo stampo.
- 6-Versare il ripieno e decorare con sottili strisce di pasta frolla.
- 7-Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Servire sia ancora tiepida che fredda

Vino consigliato

un'ottimo vino bianco di . Giardini Arimei.