MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000054
Registrata in data 27 Nov 2015 alle ore 10:53
da ANNAMARIA CHIRICO

PASTIERA CHIRICO AL CIOCCOLATO

Oltre alla tradizione,un pizzico di creatività..la pastiera al cioccolato!

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
125 cioccolato fondente
125 ml di latte
150 gr di ricotta vaccina
50 gr di zucchero
1 bustina di vanillina
100 gr di crema pasticcera
3 uova intere
mezza bustina di cannella in polvere
1 fiala d'essenza di fior d'arancio
20 gr di macedonia candita
50 ml di panna da cucina

Per la frolla:
250 gr di farina
100 gr di zucchero
100 gr di burro
1 uovo intero

Zucchero a velo per la decorazione

Preparazione

1-Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria,incorporare il latte caldo e amalgamare il tutto.
2-Frullare la ricotta con lo zucchero e la vanillina.
3-Unire la crema pasticcera,le uova,il grano cotto Chirico e infine il composto di cioccolato,la cannella,l'essenza di fior d'arancio,la macedonia candita e la panna.
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 mattarello 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 45 minuti

Spolverizzare con zucchero a velo prima si servire.

Vino consigliato
Passito Gewurztraminer Alto Adige.