



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000051**

**Registrata in data 26 Nov 2015 alle ore 17:42**

**da ANNAMARIA CHIRICO**

## PASTIERA TRADIZIONALE CHIRICO

L'originale ricetta della Pastiera Napoletana della famiglia Chirico, che 40 anni fa abbiamo diffuso attraverso le ns latte di grano cotto.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 12 persone

Stampo (Ruoto)

Diametro 28 cm

Altezza bordo 4,5 cm, inclinato

Ripieno

420 gr Grano Cotto Chirico

100 ml di latte

30 gr di burro

una scorza di limone di Sorrento

700 gr di Ricotta di Manciano

600 gr di Zucchero

7 uova medie

5 gr di Cannella in polvere Chirico

1 gr di Essenza di Fior D'Arancio Chirico

0.5 gr di Vanillina Chirico

40 gr di Canditi (Macedonia o Cedro) Chirico

Pasta Frolla

500 gr di Farina Caputo

200 gr di Zucchero

3 Uova medie

200 gr di Burro

Zucchero a velo per decorazione

### Preparazione

1 - Versare 420 gr di Grano Cotto Chirico in un tegame, aggiungendo 100 ml di latte, 30 gr di burro e la scorza di limone. Riscaldare il composto sul fuoco, affinché il Grano sciolga l'amido e si misceli ai grassi del latte e del burro.

2. Frullare 700 gr di ricotta di Manciano con 600 gr di zucchero

3. Amalgamare (NON MONTARE) 5 uova intere e 2 tuorli, la cannella, la vanillina ed il fior d'arancio

4 Unire i tre composti e miscelare bene. Aggiungere la frutta candita

Per la Pasta Frolla

Mescolare rapidamente la farina, lo zucchero le uova ed il burro, nelle quantità precedentemente indicate.

Stendere quindi rapidamente la Pasta Frolla, stando attenti a manipolarla il minimo indispensabile e non riscaldarla con le mani. Conservare 1/3 del panetto per le strisciole.

Foderare lo stampo con la pasta frolla e versare il ripieno sino all'orlo.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Decorare con 6 striscioline, disegnando le losanghe.  
Infornare a 180° per circa 60 minuti  
Fare raffreddare e mettere in frigo per almeno 3 ore.  
Prima di servire, aggiungere zucchero a velo a piacimento

**Vino consigliato**

Limoncello di Sorrento  
Amaro del Capo