



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000056

Registrata in data 27 Nov 2015 alle ore 15:14

da ANNAMARIA CHIRICO

PASTIERA MIELE E PINOLI

una variante della pastiera napoletana, ottima per le domeniche in famiglia, per i compleanni e per feste come il Natale, insomma per tutte le occasioni...

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

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

Ripieno:

420 gr di grano cotto chirico
50 ml di latte
3 cucchiaini di miele di acacia
la scorza di mezzo limone
150 gr di ricotta vaccina
mezza bustina di cannella in polvere
50 gr di pinoli

Per la frolla:

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

zucchero a velo per decorare

Preparazione

- 1-Versare il grano cotto Chirico in un tegame aggiungendo il latte, il miele d'acacia e la scorza di mezzo limone. Riscaldare il composto sul fuoco per 10 minuti.
- 2-Fare raffreddare il composto, togliere la scorza del limone, unire la ricotta vaccina e la mezza bustina di cannella in polvere amalgamando bene il tutto.
- 3-Preparare la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari e farla riposare in frigo per circa 10 minuti.
- 4-Stendere la pasta frolla con un mattarello, foderare lo stampo e versare il ripieno.
- 5-Infornare in fondo preriscaldato a 180° per 40 minuti.
- 6-A metà cottura ricoprire la torta con i pinoli e rimettere in forno.

Spolverizzare con zucchero a velo prima di servire.

Vino consigliato

Vernaccia dolce di Serrapetrona