



Ricetta N. RE000058

Registrata in data 27 Nov 2015 alle ore 16:45

da ANNAMARIA CHIRICO

PASTIERA NAPOLETANA VEGANA

Che si celebri la vita in ogni senso... la ricetta della pastiera vegana

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

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

Ripieno:

250 gr di grano cotto chirico
1 cucchiaino di fecola di patate
200 gr di zucchero di canna
200 gr di latte di soia
150 gr di burro di soia
125 gr di tofu
1 bustina di vanillina
mezza bustina di cannella in polvere
la scorza di un limone
1 fiala d'essenza di fior d'arancio
20 gr di macedonia candita
cioccolato in scaglie

Per la frolla:

150 gr di farina
50 gr di zucchero di canna
60 gr di latte di soia
35 gr di olio d'oliva o di mais
1 pizzico di bicarbonato

zucchero a velo per la decorazione

Preparazione

- 1-Versare in una casseruola 1 cucchiaio di fecola di patate, 75 gr di zucchero di canna, cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti e aggiungere mescolando gradatamente 100 gr di latte di soia.
- 2-Aggiungere la scorza di mezzo limone e portare ad ebollizione. Spegnerne e lasciare addensare e raffreddare la crema.
- 3-Versare il grano cotto Chirico in un tegame, aggiungere il latte, il burro di soia, la scorza di mezzo limone e lasciare cuocere per 10 minuti.
- 4-Setacciare il tofu al naturale nel passaverdure e aggiungere 125 gr di zucchero di canna, lavorando bene il composto. Unire infine la cannella, la vanillina e l'essenza di fior d'arancio.
- 5-Mescolare i tre composti fino ad ottenere una crema morbida, unire la macedonia candita e il cioccolato in scaglie.
- 6-preparare la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari e farla riposare in frigo per circa 10 minuti.

7-Stendere la pasta frolla con un mattarello e foderare lo stampo,versare il ripieno e decorare con sottili strisce di frolla.
8-Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 35-40 minuti.

Vino consigliato

rigorosamente vino biologico l?extra dry Sgàjo e il brut Zharpì, realizzati nel pieno rispetto della filosofia vegan.