



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001175

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 09:40

da ROBERTO CAZZATO

Pasticciotto salentino fai da te

Dall'antica tradizione salentina, propongo un dessert classico, trasformandolo in un gioco che il cliente può fare seduto a tavola a fine pasto .

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Farina 00 500 g
Strutto di maiale 200 g
Zucchero 150 g
uova n. 2 intere
Scorza di 1/2 limone
Ammoniaca per dolci 6 g
Latte 1 lt
Tuorli d'uovo n. 20
Zucchero 280 g
Farina di Semola di Grano duro 120 g
Confettura di fichi q.b.
Confettura di mele cotogne q.b.
Vin cotto 100 ml

Preparazione

Mettere nel boccale della planetaria lo strutto, lo zucchero e la farina ed azionare a media velocità con il gancio a foglia. Dopo di che aggiungere le uova, la scorza di limone e l'ammoniaca per dolci. Impastare ad alta velocità e riporre in frigo per 20 minuti. Unire il latte, lo zucchero e le uova assieme alla farina in un recipiente, frullare con un mini-pimer, setacciare e versare il tutto in una casseruola dal fondo alto, possibilmente una in rame. Cuocere la crema lentamente sino a farla addensare ed accennare il bollore. Spegnerne e rimestare con una frusta sino a fare abbassare un po' la temperatura. Raffredda subito. Con la frolla foderare degli stampi da pasticcio, e con dell' altra fate la forma del dietro dello stampo. Infornare a 175° secco per 9 min. Lasciare raffreddare. Servire il pasticcio con una sac a poche, due cucchiaini con le rispettive confetture, una ciotola con il vino cotto . Buon divertimento.