



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000990

Registrata in data 27 Gen 2017 alle ore 09:40

da ANNALISA SOMMA

Pastiera delicata cioccolato fondente e arancia

Questa pastiera viene fatta nel solito modo seguendo la ricetta di Annamaria Chirico con la sola variante delle gocce di cioccolato fondente e la buccia di arancia grattugiata.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta frolla:

80 g di zucchero
270 g di farina 00
30 g cacao amaro
n.1 uovo
n.1 tuorlo
130 g di margarina

420 g di Grano Chirico
100 ml di latte
20 g di burro
250 g di ricotta
250 g di zucchero
n. 4 uova
200 g di crema pasticcera
100 g di gocce di cioccolato fondente
n.1 scorza di un arancio grattugiato

Preparazione

Prepariamo un pasta frolla con 80 g di zucchero, 270 g di farina 00, 30 g di cacao amaro, un uovo, un tuorlo, 130 g di margarina e lavoriamo velocemente la pasta frolla e poi la lasciamo riposare.

Nel frattempo versiamo 420 g di Grano Chirico in un tegame aggiungendo 100 ml di latte e 20 g di burro e lo riscaldiamo per dieci minuti per poi lasciarlo raffreddare.

In una terrina lavoriamo uova e zucchero per dieci minuti e aggiungiamo la ricotta, il grano e infine amalgamiamo le gocce di cioccolato fondente e la buccia grattugiata di arancia.

Vino consigliato

Favorita