



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000996

Registrata in data 30 Gen 2017 alle ore 14:19

da PATRIZIA VALERIO

Pastiera di grano salata

A Pasqua noi campani prepariamo la pastiera dolce di grano, molto buona con tutti i suoi profumi di limone, cannella, acqua di fiori di arancia ecc... Io, invece, ho voluto provare altri sapori preparando una pastiera di grano ma salata. Beh a me il risultato è piaciuto così tanto che ve la voglio proporre e consigliare.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 6 persone

Pasta Brisè:

300 g farina 00

150 g burro freddo

60/70 g acqua fredda

50 g parmigiano

Crema di grano Chirico

300 g grano Chirico

150 g latte

60 g burro

sale

n. 2 uova

250 g ricotta

150 g fagiolini

150 g mortadella

100 g asiago

50 g parmigiano

sale e pepe

300 g grano cotto

Preparazione

Per la pasta brisè ho unito tutti gli ingredienti freddissimi e lavorato per pochi minuti formando un panetto che ho avvolto in pellicola e messo a riposare in frigo per circa 30 minuti.

Ho cotto il grano per 15 minuti con latte, burro e un pizzico di sale e poi fatto raffreddare.

Ho lavorato la ricotta con le uova, pizzico di sale, parmigiano, pepe, e successivamente ho amalgamato il grano cotto raffreddato.

Ho tagliato a dadini la mortadella, l'asiago ed i fagiolini che precedentemente ho cotto a vapore tagliandoli a pezzettini.

Steso la pasta brisè nello stampo per pastiera l'ho riempito di crema di grano e sopra ho fatto una griglia con delle striscioline sempre di pasta brisè. Ho cotto a 200° per circa 30 minuti.

Vino consigliato

Piediroso, Greco di tufo,