



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000346

Registrata in data 20 Mar 2016 alle ore 09:25

da GUIDO SPARACO

Pastiera di Guido Sparaco per Chirico a Dolce e Salato

La ricetta di famiglia della classica pastiera napoletana realizzata per Chirico alla scuola Dolce e Salato per la prima edizione de " La Nostra Pastiera Racconti di Grano ". Evento di strepitoso successo dedicato alla pastiera, il dolce principe della pasticceria napoletana che viene preparato durante il periodo pasquale, ideato e organizzato da Mario Palma, amministratore unico Chirico e dagli chef Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio, titolari della Scuola Dolce e Salato.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 10 persone

Per la frolla

g 80 Strutto

g 80 Zucchero

g 50 Acqua

g 5 Miele

Aromi (raschiatura di limone e arancia)

g 200 Farina debole

Ripieno

g 250 Ricotta di pecora

g 250 Zucchero semolato

g 220 Grano cotto Chirico

g 110 Latte intero

g 50 Cubetti misti

Aromi

Raschiatura di arancia e limone

?n. 2 gocce di Neroly

n. 2/3 uova

Preparazione

La pasta frolla

Impastare strutto e zucchero e aggiungere l' acqua un pò alla volta, aggiungere il miele, aromi ed infine la farina. Stendere in due fogli di carta da forno e raffreddare.

Il ripieno

Setacciare la ricotta ed incorporare lo zucchero, far riposare almeno un giorno. Cuocere il grano con il latte fino a che il liquido evapora e si crea un composto cremoso, e raffreddare. Unire il primo composto (ricotta e zucchero) con il grano raffreddato, aggiungere cubetti ed infine aromi, il Neroly e uova.

Versare il composto nella base di frolla, senza fuoriuscire dal bordo dello stampo, foderarlo con le strisce di frolla sulla superficie e cuocere in forno alla temperatura di 160°C per circa 40 minuti.