



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000306

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 08:25

da PASQUALE TUCCI

Pastiera di Pasquale Tucci per Chirico a Dolce e Salato

Pastiera realizzata con la " ricetta tradizionale della nonna " 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 8 persone

Per la pasta frolla

Zucchero 600 g

Burro 1000 g

Uova 250 g

Farina 1500 g

Raschiatura Arancio Q.B.

Raschiatura Limone Q.B.

Composto per il grano

Grano precotto Chirico 500 g

Latte fresco intero 600 g

Raschiatura di limone Q.B.

Raschiatura di arancio Q.B.

Burro 50 g

Composto per il ripieno

Ricotta fresca 500 g

Zucchero Semolato 500 g

Uova intere fresche n. 5

Fior d' arancio Q.B.

Crema Pasticcera 100 g

Miele 50 g

Preparazione

Per la pasta frolla

Lavorare in macchina con la foglia il burro, lo zucchero, le uova e gli aromi, ed infine unire la farina.

Per i composti

Cuocere il grano con il latte il burro e gli aromi. Lasciare cuocere fino a quando il composto risulta asciutto. Togliere dal tegame la massa, raffreddarla e unirla al secondo composto.

Stemperare bene il tutto e colare il tutto negli appositi stampi foderati di pasta frolla.

Cuocere in forno preriscaldato a 170° per circa 50 minuti.

Raffreddare e servire la pastiera nello stampo.