



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000308

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 08:35

da SALVATORE SANTACROCE

Pastiera di Salvatore Santacroce per Chirico a Dolce e Salato

Pastiera classica 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 8 persone

Ingredienti per una pastiera da 1 kg per uno stampo di 22 cm di diametro

Pasta frolla

500 g di farina

250 g di burro

180 g di zucchero finissimo

80 g di tuorli

40 g di uova intere

Zeste di arancia per profumare

5 g di fior di sale

Per il ripieno

1 kg di ricotta di bufala

800 g di zucchero

1 kg di grano

8 uova intere

4 tuorli d' uova

poche gocce di aroma di fiori d' arancio

1 buccia d' arancia grattugiata

400 g di latte

Preparazione

Per la pasta frolla

Impastare lo zucchero e le uova, il burro, gli aromi e aggiungere la farina e in sale. Foderare una teglia dal diametro di cm 22 e bucarne il fondo.

Disporre la pasta frolla nello stampo e versare il composto e disporvi le strisce di pasta frolla incrociandole tra loro.

Cuocere in forno per un' ora a 170°/180°.