



Ricetta N. RE001261

Registrata in data 12 Apr 2017 alle ore 09:57

da ANTONIO SORRENTINO

Pastiera dolce di capellini fior d'arancio e canditi

Tradizione senza nessun dubbio! Nei miei ricordi la pastiera di pasta è sempre stato il dolce della Pasqua insieme ad un'altra ricetta sempre poco conosciuta, il casatiello dolce. Questa pastiera di pasta l'ho sempre preferita alla regina di grano, perché a differenza di quest'ultima è più corposa, meno dolce e profumata al punto giusto; prima mia nonna Maria e ancora oggi per fortuna mia zia Teresa e l'amica Ada ne sfornano tantissime durante il periodo di Pasqua. Una sempre anche per me perché sanno che ne vado matto. Quindi vi propongo la ricetta storica di mia nonna chiaramente ogni casa ne ha una migliore di questa

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 8 persone

600 g di capelli d'angelo
380 g di zucchero
500 g di latte
n. 6 uova
Odore di millefiori
1 fialetta fiori d'arancio
La buccia di 1 limone grattugiata
Profumo di vaniglia
Un pizzico di cannella
100 g cedro e scorzette d'arancio (se piace)

Preparazione

Lessate la pasta normalmente salando l'acqua. Colatela e lasciatela raffreddare nel latte freddo.

In un'insalatiera mettete le uova, lo zucchero, gli aromi e battete il tutto.

Unite il composto alla pasta e versate il tutto in una teglia da pastiera classica con un diametro di 26 centimetri che avrete già unto con sugna e zucchero. Infornate a forno preriscaldato a circa 180°C per 1 ora e comunque fino a che la superficie si presenti scura e croccante.

Appena tolta dal forno, spolverate con zucchero semolato ancora bollente in modo da dare un tocco ancora più croccante.

La pastiera di pasta va mangiata assolutamente fredda. E fate sempre attenzione a mettere un abbondante strato di sugna e zucchero nel ruoto della pastiera perché durante la cottura caramellizza facendo in modo che l'intera superficie della pastiera si mantenga scura e croccante e contrasti con la morbidezza dell'interno di pasta ed uova.

Vino consigliato

Marsala Grillo