



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000336

Registrata in data 16 Mar 2016 alle ore 11:10

da BIAGIO MARTINELLI

Pastiera tradizionale di Biagio Martinelli per Chirico a Dolce e Salato

La ricetta 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 8 persone

Pasta Frolla

Farina W 140 250 g
Strutto 50 g
Burro 82% mg 50 g
Zucchero 50 g
Sale 1 g
Uova n. 1 (55 g)
Polpa di bacca di vaniglia mezza
Buccia di limone grattugiata
Buccia d' arancia grattugiata

Per il grano cotto

Grano 250 g
Latte 125 g
Zucchero 25 g
Fior di sale 1 g
Burro 25 g
Scorza d' arancia q.b.
Scorza di limone q.b.
Bacca di vaniglia bourbon n. 1

Composto per la pastiera

Grano cotto 250 g
Ricotta 250 g
Zucchero 50 g
Crema pasticcera 75 g
Uova 50 g
Fior d' arancia 1 goccia
Cannella 1 pizzico
Cubetti d' arancio 50 g

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Procedimento per la pasta frolla

Versare in un caldaio di una planetaria i grassi con lo zucchero e gli aromi ed amalgamare, unire i liquidi con il sale fino a rendere il composto cremoso; infine aggiungere la farina setacciata e rendere l' impasto omogeneo. Riporre la frolla in frigo alla temperatura di 4 °C e utilizzarla il giorno seguente.

Procedimento per il grano cotto

Unire il grano, il latte, il sale, lo zucchero e gli aromi e cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti; infine mantecare con il burro tagliato a cubetti. Riporre il composto in frigo alla temperatura di 4°C e lavorarlo il giorno dopo.

Procedimento per il composto

Amalgamare la ricotta setacciata con lo zucchero e rendere il composto cremoso, aggiungere il grano cotto, la crema pasticcera, amalgamare il tutto, versare le uova gradualmente e infine gli aromi.

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.