



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003528 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 25 Mag 2022 alle ore 13:21

da LUCIANO PETRIZZO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza di Crema Padulese

Dolce tipico Padulese, ma comune a tanti dolci del sud (Buccunotti lucani, Pasticciotto salentino). La differenza è l'Amarena Padulese, che si raccoglie in estate e si conserva per tanti dolci natalizi e pasquali.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 10 persone

Pasta frolla:

1 kg Farina 00

450 g Burro (o sugna)

450 g Zucchero semolato

n.6 Tuorli d'uova

n.2 Uova intere

1/2 Bustina di lievito per dolci

Q.b. Sale

Q.b. La buccia grattugiata di 1 arancia o 1 limone

Crema pasticcera:

1 l Latte

n.8 Tuorli d'uova

180 g Farina 00

350 g Zucchero semolato

Q.b. La buccia grattugiata di un limone

1 Stecca di vaniglia

250 g Amarene sciroppate

Q.b. Zucchero a velo

Strumenti di cottura

Ruoto di rame da forno.

Preparazione

Fare una fontana con la farina, versarvi le uova, lo zucchero, il sale, il lievito ed il burro ammorbidito. Impastare il tutto e far riposare per 1 ora. Preparare la crema mettendo lo zucchero in una casseruola, unire la farina, le uova e la buccia del limone e dell'arancia grattugiate. Mescolare bene il tutto e porre tutto a bagnomaria, riscaldando bene l'impasto.

A parte portare ad ebollizione il latte, appena caldo, versarlo nella casseruola con l'impasto, rimestare velocemente con una frusta, e togliere dal fuoco, facendola poi raffreddare.

Stendere l'impasto utilizzando metà panetto, farne un disco e stenderlo in una tortiera di alluminio, (io uso una di rame molto antica) versarvi la crema pasticciera fredda, poi distribuire, sulla crema, le amarene con il suo sciroppo.

Stendere la seconda parte dell'impasto, coprire la tortiera, sigillare bene i bordi con una forchetta, e bucherellare tutta la superficie. Spennellare con albume, ed una spolverata di zucchero semolato, infornare a 180 gradi, per circa 35/40 minuti. Servire con zucchero a velo.

Vino consigliato

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

Spumante Rosato Aglianico Metodo Classico DUBL Brut - Feudi di San Gregorio