



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000218

Registrata in data 29 Gen 2016 alle ore 08:10

da LINO SCARALLO

Stratificazione di Pastiera Napoletana

I sapori della tradizione rivisti in chiave moderna

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti: per 4/8 persone

3 uova

250 g di ricotta

200 g di zucchero

250 g di grano già bagnato

½ lt di latte

Pasta frolla

Acqua millefiori ed acqua fior d' arancio

Scorzette di arance e bacca di vaniglia

40 g di canditi misti

Preparazione

Preparare, in un recipiente, uno zabaione con tre uova e 100 g di zucchero, appena pronto, a bagnomaria portarlo a 72°, per abbattere la carica batterica, una volta freddo aggiungere la ricotta passata al setaccio, e profumare con acqua millefiori e fior d' arancio.

A parte in un pentolino versare il latte, il grano e lo zucchero, scorzette d' arancia e la bacca di vaniglia incisa, lasciar cuocere per 30 minuti circa, lasciare raffreddare.

Con la pasta frolla già pronta, preparare delle bacchette di dimensioni 5 cm x 0.5 cm, e con gli scarti ricavati cuocerli a 180° per circa 7 minuti.

Servire in una coppa martini, stratificando con gli scarti di pasta frolla sbriciolata, poi un cucchiaino di grano, la crema di zabaione e ricotta, ed ultimare con 4 bacchette incrociate e guarnire con i canditi.