



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000080

Registrata in data 16 Dic 2015 alle ore 11:08

da GIOVANNA VORIA

Torta Corbella di Giovanna Voria

Quando è nato l'Agriturismo Corbella ho pensato di creare un dolce che portasse il suo nome e che rappresentasse il mio territorio, dunque, in particolar modo i ceci, il grano e la ricotta di bufala campana. Una sorta di pastiera dove troviamo anche i legumi e cereali. La preparazione è un po' lunga e laboriosa ma ne vale la pena!

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta frolla

4 uova, 200 g di burro o sugna, 1 bustina di lievito vanigliato, 1 limone grattugiato, 400 g di farina

Per il ripieno

100 g di ceci di Cicerale*, 100 g di orzo perlato*, 100 g di grano*, cannella a stecca, limone grattugiato, acqua di fior d'arancio, vaniglia, 400 g di ricotta di bufala campana, 200 g di zucchero, 200 g di crema pasticcera, 1 bustina di lievito, 5 uova, lamelle di mandorle.

* peso del prodotto secco da lessare

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti della pasta frolla, lasciar riposare in frigo per qualche ora.

In una terrina, battere le uova con lo zucchero unire i ceci, l'orzo, il grano tutti lessati e scolati della propria acqua, aggiungendo l'acqua di fior d'arancio, la cannella, la vaniglia, il limone grattugiato, il lievito, la crema pasticcera e la ricotta passata al setaccio.

Imburrare una teglia e stendere la pasta frolla sottile, versare l'impasto e livellarlo.

Cospargere di lamelle di mandorle la superficie, infornare a 160 g per 30 minuti circa.

Vino consigliato

Passito