

La pastiera della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

ricotta	700 g
zucchero	600 g
grano	500 g
latte	250 ml
uova (dividere il bianco e il rosso)	7
Q.b. di vanillina	
Q.b. di acqua millefiori	
Q.b. di cannella	
farina	500 g
zucchero	200 g
burro	200 g
uova intere	2

Procedimento

- **Per la farcitura.** Cuocere il grano con il latte, portare ad ebollizione e cuocerlo per 15 minuti a fiamma lenta. Una volta cotto far raffreddare in un recipiente
- Amalgamare la ricotta con lo zucchero.
- Aggiungere i tuorli d'uovo
- Incorporare poi anche gli albumi montati a neve.
- Amalgamare il grano, il millefiori, la vanillina e la cannella e mescolare bene.
- **Per il guscio di frolla.** Mettere tutti gli ingredienti in un contenitore e mescolarli leggermente quindi continuare a lavorarli a mano su una spianatoia fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- Prendere la pasta frolla dal frigorifero, stenderla con il mattarello e foderare una tortiera del diametro di 28 cm
- **Assemblaggio e cottura.** Riempire la base con il composto di grano cotto quindi, con l'impasto avanzato della pasta frolla creare delle striscioline da mettere in orizzontale e verticale, a mo' di rete, sulla superficie della torta.
- Cuocere in forno, precedentemente riscaldato, a 180 gradi per un'ora.
- Una volta sfornata e spolverizzare la superficie con lo zucchero a velo