

Pastiera di Alessio



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

- | | | |
|--------------------------|------------------|--|
| farina | 315 g | • Per la pasta frolla, versiamo la farina, lo zucchero e lo strutto in una |
| latte | 250 ml | ciotola capiente. Lavoriamo con calma fino a ottenere un composto |
| grano cotto | 250 g | sabbioso. Uniamo i tuorli e continuiamo a impastare finché la massa |
| zucchero | 250 g | diventa uniforme. Formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola |
| Ricotta vaccina | 200 g | e lasciamolo riposare per un'ora. |
| strutto | 180 g | • Nel frattempo prepariamo il grano: versiamo il latte in un pentolino, |
| uova intere | 3 | aggiungiamo il grano precotto, lo strutto e la scorza di limone |
| zucchero | 135 g | grattugiata. Cuociamo per circa 20 minuti, mescolando spesso, |
| tuorli d'uovo | 3 | finché il composto diventa cremoso. Lasciamo raffreddare |
| cedro candito | 50 g | completamente. |
| arancia candita | 50 g | • In una ciotola setacciamo la ricotta, uniamo lo zucchero e |
| strutto | 30 g | mescoliamo con cura. Aggiungiamo le uova, il grano ormai freddo, la |
| ricotta di pecora | 50 g | bacca di vaniglia, l'arancia e il cedro candito, un pizzico di cannella e |
| limone (la scorza) | 1 | l'acqua di fiori d'arancio. Amalgamiamo fino a ottenere una crema |
| acqua di fiori d'arancio | 15 ml | profumata e uniforme. |
| cannella in polvere | 1 pizzico | • Prepariamo una teglia, rivestendola con carta da forno oppure |
| baccello di Vaniglia | | ungendola con strutto e infarinandola. Stendiamo la pasta frolla, |
| | | tenendone da parte una piccola quantità per le strisce decorative. |
| | | Versiamo la crema nella teglia e completiamo con le striscioline di |
| | | frolla, disposte a grata. |
| | | • Cuociamo in forno statico a 175 gradi per circa 80 minuti, finché la |
| | | superficie appare dorata e la crema ben rassodata. |
| | | • Lasciamo raffreddare completamente prima di servire cosparsa di |
| | | zucchero a velo |