

Pastiera

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 19/10/2010

Pastiera: Ingredienti per 6 persone: - 800 gr Ingredienti per la pasta: per 12 persone

Ingredienti per la pasta: per 12 persone:

una confezione da 1 kg. di pasta frolla surgelata

gr. 700 di ricotta di pecora

gr. 400 di grano cotto (si trova in scatola nei supermercati, oppure lo puoi sostituire con: orzo perlato che va messo a bagno la sera prima e cotto per 30 minuti o del riso a chicco tondo per dolci cotto per circa 20 minuti)

gr. 600 di zucchero

1 limone

gr. 50 di cedro candito

gr. 50 di arancia candita

gr. 50 di zucca candita (si chiama cucuzzata) oppure altri canditi misti

gr. 100 di latte

gr. 30 di burro o strutto

5 uova intere + 2 tuorli

una bustina di vaniglia

un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio

pizzico di cannella (facoltativo)

Preparazione:

-Fate scongelare la pasta frolla a temperatura ambiente.

-Versate in una casseruola il grano cotto, il latte, il burro e la scorza grattugiata di 1 limone; lasciate cuocere per 10 minuti mescolando spesso finchè diventi crema.

-Frullate a parte la ricotta, lo zucchero, 5 uova intere più 2 tuorli, una bustina di vaniglia, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, e un pizzico di cannella (facoltativo)

-Lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile. Aggiungere una grattata di buccia di un limone e i canditi tagliati a dadi. Amalgamare il tutto con il grano.

-Prendete la pasta frolla scongelata, o quella fatta da voi e distendete l'impasto allo spessore di circa 1/2 cm con il mattarello e rivestite la teglia (c.a. 30 cm. di diametro) precedentemente imburata, ritagliate la parte eccedente, ristendetela e ricavatene delle strisce.

-Versate il composto di ricotta nella teglia, livellatelo, ripiegate verso l'interno i bordi della pasta e decorate con strisce formando una grata che pennellerete con un tuorlo sbattuto.

-Infornate a 180 gradi per un'ora e mezzo finch'è la pastiera non avrà preso un colore ambrato; lasciate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

P.S. Una volta cucinata la pastiera, può essere conservata in frigo anche per 4-5 giorni.

BUON LAVORO