

Pastiera



Da Roma in giù la Pastiera è il dolce tipico delle feste pasquali e anche io quest'anno ho voluto conservare questa tradizione... ecco a voi la ricetta e Buona Pasqua a tutti!!!

Ingredienti per 4 pastiere diametro 22cm

per la pasta frolla

250 g di burro (180 burro + 70 g strutto)

500 g di farina 00

2 uova intere

2 tuorli

200 g di zucchero

per il ripieno

500 g di grano precotto

400 g di latte

700 g di ricotta

500 g di zucchero

4 uova intere

4 tuorli

60 g di burro

2 fialette di aroma fiori di arancio

1 limone grattugiato

cedro candito

1 cucchiaino di cannella
2 bustine di vanillina
a piacere gocce di cioccolato fondente

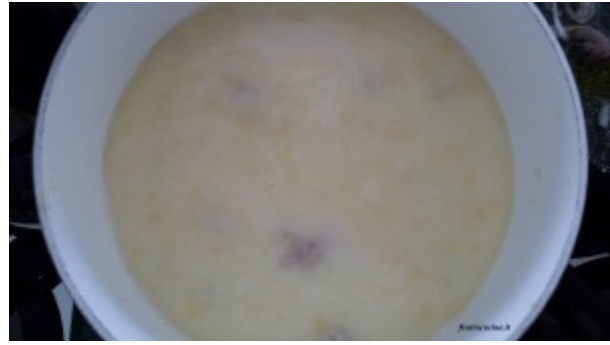
Per prima cosa impastare la frolla: con l'aiuto di un'impastatrice lavorare la farina setacciata, il burro e lo strutto a temperatura ambiente tagliato in piccoli pezzi, le uova e lo zucchero. Lavorare velocemente e formare una palla. Lasciar riposare in frigo almeno 1 ora o ancora meglio una notte intera.



Passare poi alla preparazione del ripieno. Versare in un pentola il grano precotto, il latte, il burro e la buccia grattugiata di un limone. Far bollire e cuocere fino a che non diventa una crema densa.

Lasciar intiepidire.

Considerando che il procedimento è abbastanza lungo se avete la possibilità, avvantaggiatevi la sera precedente con la cottura del grano e la pasta frolla.



Nel frattempo montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso, aggiungere la ricotta setacciata, mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungere la vanillina, un cucchiaino di cannella in polvere e l'aroma di fiori di arancio.



Non appena il grano è freddo aggiungerlo alla crema. Aggiungere il cedro candito e/o a piacere delle gocce di cioccolato fondente.

Stendere la pasta frolla e ricoprire una tortiera precedentemente imburrata e infarinata. Riempire con la crema e decorare con le strisce posizionate in diagonale.



Per le dosi utilizzate la frolla non è sufficiente per fare tutte le strisce, ma anziché impastarne un'altra dose potete lasciare una pastiera senza e farla in modo alternativo!

Cuocere in forno ventilato a 170° per almeno 50 minuti. Se necessario coprire la superficie con un foglio di alluminio e continuare la cottura per altri 10 minuti.

Il tempo di cottura dipende da quanto è alta la pastiera e quindi dalla quantità di ripieno che versate. In questo caso sono stati necessari circa 60 minuti.

Ecco qui il risultato, nelle tre versioni: una senza le strisce (da servire magari con una spolverata di zucchero a velo) una con le strisce e una e arricchita anche con gocce di cioccolato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel menu di Pasqua](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)