

PASTIERA NAPOLETANA

INGREDIENTI:

30 g. di burro o strutto
1 barattolo di grano cotto
300 ml di latte
Una buccia d'arancia o di limone

RIPIENO:

700 g. di ricotta
600 g. di zucchero
7 uova
1 bustina di vaniglia
2 fiale di fior d'arancia

PASTA FROLLA:

+ di 500 g. di farina
3 uova
200 g. di zucchero
200 g. di burro o strutto

PREPARAZIONE:

Versate il grano cotto in una casseruola aggiungendo 300 ml di latte, 30 g. di burro o strutto e grattugiare 1 buccia d'arancia o di limone. Cuocere mescolando bene fino a che l'impasto diventi cremoso. A parte frullare 700 g. di ricotta, 600 g. di zucchero, 7 uova intere, 1 bustina di vaniglia, 2 fiale di fior d'arancia. Frullare fino a che diventi una crema. Poi unire l'impasto di grano con l'impasto della ricotta e lavorarli fino a che l'impasto diventi omogeneo. Preparate la pasta frolla con + di 500 g. di farina, 3 uova, 200 g. di zucchero, 200 g. di strutto o burro e fare un impasto non troppo morbidi. Imburrare la teglia e con la pasta frolla fargli dei bordi abbastanza alti. Poi versargli il composto cremoso. Infine decorare a rombi come una crostata. Mettere in forno già caldo a 180° poi quando è ben rosolata sopra, mettere il forno al minimo. Far raffreddare bene e a piacere spargere dello zucchero a velo.