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 confezioni 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 cucchiaio 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 cucchiaio 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 imburrata, 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