

pastiera RUSTICA

RICETTA PER UNO STAMPO PASTIERA CHIRICO DA 22 cm Ø - 8/10 PORZIONI

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 210 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 100 g DI RICOTTA ROMANA
- 1 UOVO INTERO
- 50 ml DI PANNA LIQUIDA
- 25 g DI PARMIGIANO
- 25 g DI PECORINO
- 50 g DI PROSCIUTTO COTTO
- 50 g DI FORMAGGIO A PASTA MOLLE
- 25 ml DI LATTE

PER LA FROLLA:

- 250 g DI FARINA
- 100 g DI ZUCCHERO
- 100 g DI BURRO FREDDO
- 1 UOVO INTERO

1. Amalgamare il grano cotto Chirico e la panna liquida.
2. Aggiungere mescolando lentamente la ricotta con l'uovo.
3. Incorporare tutti gli altri ingredienti: il parmigiano e il pecorino, entrambi grattugiati, il prosciutto cotto e il formaggio a pasta molle tagliati a dadini. Mescolare bene fino a che il composto sarà omogeneo.
4. Preparare la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari e farla riposare in frigo per circa 10 minuti.
5. Stendere la pasta frolla con un mattarello e foderare lo stampo.
6. Trasferire il ripieno e livellare la superficie versandovi sopra il latte.
7. Decorare con sottili strisce di pasta frolla.
8. Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

SERVIRE FREDDA



Sacconti
DI GRANO

#pastierarustica

semplice farli buoni

