

PASTIERA TRADIZIONALE

Preparate la pasta frolla mescolando rapidamente gli ingredienti necessari. Formate un panetto e fatelo riposare nel frigorifero per circa 10 minuti.

Nel frattempo, stemperate il grano con il burro, il latte e la scorza di limone, riscaldando il composto sul fuoco per circa 10 minuti. Fate raffreddare e togliete la buccia di limone. Frullate a parte la ricotta con lo zucchero. Successivamente lavorate con un cucchiaino di legno, fino a rendere l'impasto omogeneo, le uova intere, i tuorli, la cannella, la vanillina e l'essenza di fior d'arancio. Unite quindi i tre composti, quello con il grano, quello con la ricotta e quello con le uova, aggiungendo il cedro a dadini se di vostro gradimento. Aggiungete una grattata di limone non trattato e amalgamate bene il tutto. Con un mattarello stendete la pasta frolla (lasciandone da parte un pezzetto) e foderate la teglia. Versatevi sopra il ripieno e decorate con 6 sottili striscioline di pasta frolla (utilizzando il pezzetto precedentemente conservato). Infornate a 180° per circa 60 minuti.

Fate raffreddare la vostra pastiera e mettetela in frigo per almeno 3 ore prima di gustarla ben spolverizzata di zucchero a velo.

Per la frolla:

- 500 GR DI FARINA
- 200 GR DI ZUCCHERO
- 3 UOVA INTERE
- 200 GR DI BURRO

Per il ripieno:

- 400 GR DI GRANO COTTO CHIRICO
- 100 GR DI LATTE
- 30 GR DI BURRO
- 100 GR DI CEDRO CANDITO
- 700 GR DI RICOTTA VACCINA
- 600 GR DI ZUCCHERO
- 5 UOVA INTERE + 2 TUORLI
- LA BUCCIA DI UN LIMONE
- ½ FIALETTA DI ESSENZA DI FIOR D'ARANCIO CHIRICO
- ½ CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE
- 1 BUSTINA DI VANILLINA



difficoltà
MEDIA



preparazione
30 MIN



cottura
60 MIN



stampo
28 CM
OPPURE
2 stampi
da 22 cm