

# *pastiera* NAPOLETANA DI ANNAMARIA CHIRICO

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

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 210 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 350 g DI RICOTTA ROMANA
- 2 UOVA INTERE
- 2 TUORLI D'UOVO
- 300 g DI ZUCCHERO
- 10 g DI MACEDONIA CANDITA
- 1 BUSTINA DI VANILLINA
- 1 FIALA (1g) D'ESSENZA DI FIOR D'ARANCIO
- 2,5 g DI CANNELLA IN POLVERE

## 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 con la ricotta e aggiungere lo zucchero poco per volta.
2. Incorporare le uova, la vanillina, l'estratto di fior d'arancio e la cannella lavorando bene il composto.
3. Aggiungere infine la macedonia candita.
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. Versare il ripieno e decorare con sottili strisce di pasta frolla.
7. Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

**SPOLVERIZZARE CON ZUCCHERO A VELO PRIMA DI SERVIRE.  
GUSTARE FREDDA.**



*Racconti*  
DI GRANO

#pastieranapoletana

*semplice farli buoni*

