

Pastiera Napoletana di Annamaria Chirico

PROCEDIMENTO:

Versare il Grano Cotto Chirico in un recipiente e sgranarlo con le mani o con la forchetta. Non lavare via l'amido gelificato (la patina bianca avvolgente) che è un componente fondamentale della ricetta. Frullare 700 gr di ricotta romana con 600 gr di zucchero. Amalgamare 5 uova intere e 2 tuorli, 1 fialetta di essenza di fior d'arancio da 1 gr, 1 fialetta di essenza di Millefiori da 1 gr, 2.5 gr di cannella in polvere e 1 bustina di vanillina da 0.5 gr. Unire i tre composti, quello con il grano, quello con la ricotta e quello con le uova, aggiungendo 50 gr di arancia e/o cedro candito e una grattugiata di buccia di limone. Amalgamare bene il tutto.

Stendere con il mattarello la pasta frolla (preparata in precedenza mescolando rapidamente 500 gr di farina, 200 gr di zucchero, 2 uova intere e 200 gr di burro freddo) lasciandone da parte circa 1/3 per 7 strisce. Foderare lo stampo, versare il ripieno e decorare con le 7 strisce di pasta frolla. Infornare a 180° per circa 60 minuti. Fare raffreddare e mettere in frigo per almeno 3 ore.

INGREDIENTI

PER 12 PORZIONI

PER IL RIPIENO:

- ✓ 420 gr di grano cotto Chirico
- ✓ 700 gr di ricotta romana
- ✓ 5 uova intere
- ✓ 2 tuorli d'uovo
- ✓ 600 gr di zucchero
- ✓ 50 gr di arancia candita e/o cedro candito
- ✓ 1 bustina di vanillina
- ✓ 1 fiala (1 gr) d'essenza di fior d'arancio
- ✓ 1 fialetta (1 gr) di essenza millefiori
- ✓ 1 bustina di vanillina da 0,5 gr
- ✓ 2,5 gr di cannella in polvere

PER LA FROLLA:

- ✓ 500 gr di farina
- ✓ 200 gr di zucchero
- ✓ 200 gr di burro freddo
- ✓ 2 uova intere grandi



Seguici su:  
granochirico.it

