

Per il collage emente dei buoni dolci napoletani.
Gruyère

A TUORLO +

2 UOVA INTERE

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA : ~~5 UOVA~~ • 300 Gr. di farina di grano tenero • 150 Gr. di strutto • 150 Gr. di zucchero

INGREDIENTI PER IL RIPIENO : 250 Gr. di zucchero • 500 Gr. di ricotta • 60 Gr. di cedro e aranci canditi • Un pizzico di cannella in polvere • ~~1/2 litro di latte~~ • 40 Gr. di acqua di fior d'arancio (2 FIALE) • 1 cucchiaio di strutto • 1 Bustina di vanillina in polvere • 6 UOVA • 1 Limone • Zucchero al velo • Sale • ~~220 Gr. di grano duro~~

FRESCA
poss. in quel
di peccare

500 gr grano cotto
300 gr LATTE

PREPARAZIONE: Lasciare a bagno in una ciotola con acqua fredda il grano, per almeno una settimana. Metterlo poi in una casseroia con acqua e far bollire per un quarto d'ora. Scolarlo, rimetterlo nella casseroia e versare il latte bollente. Aggiungere la cannella, un cucchiaio di zucchero, una presa di sale e la buccia intera di mezzo limone. Cuocere a fuoco basso, per un paio d'ore, finché tutto il latte sarà stato assorbito. Levare la scorza di limone e lasciar raffreddare.

Nel frattempo mettere la farina sulla spianatoia, unire lo zucchero, lo strutto e 3 tuorli. Impastare per amalgamare, poi fare una palla e lasciare in frigorifero per almeno un'ora. Setacciare la ricotta in una zuppiera, mettere lo zucchero rimasto, un po' di cannella, la scorza di 1/2 limone grattugiata, l'acqua di fior d'arancio, la vaniglia e i canditi spezzettati. Amalgamare e unire i 6 tuorli, uno per volta, mescolando con cura. Unire il grano poi incorporare 4 albumi montati a neve. Ungere col cucchiaio di strutto una tortiera di circa 30 cm. di diametro, stendere la pasta con il matterello, facendo un disco che possa rivestire fondo e bordi della tortiera, lasciando da parte un po' di pasta per decorare. Stendervi il composto e livellarlo. Con la pasta avanzata fare delle listarelle larghe un centimetro e metterle sul ripieno, incrociandole. Rivoltare su se stessa la pasta eccedente ai bordi, pizzicandola. Infornare a calore moderato lasciandola cuocere per un'ora e mezza. Farla poi raffreddare e cospargerla di zucchero al velo.

4 INTERE
2 TUORLI

170°

PASTIERA NAPOLETANA



Fermi separ
Ao
Anno