

PASTIERA NAPOLETANA

Ingredienti per una teglia rettangolare da 26 cm

Ingredienti pasta frolla

- 120 grammi di zucchero
- buccia di 1 limone grattugiata
- 120 grammi di burro
- 300 grammi farina
- 2 uova

Ingredienti per la crema

- 75 grammi di latte
- 250 grammi di grano precotto
- 350 grammi di ricotta
- 250 grammi di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 fialetta di fior d'arancio

Preparazione con il mixer della pasta frolla

- Polverizzare lo zucchero con la buccia di limone 10 sec vel media introduciamo dopo il burro ammorbidito, la farina, e le uova e azioniamo il mixer fino a che diventi un'impasto compatto. Mettiamo la pasta frolla nella pellicola e la lasciamo riposare per un quarto d'ora.

Preparazione con il mixer della crema

1. Preparare la crema di grano: versare in una casseruola il latte. Aggiungere il grano precotto e mescolare con un cucchiaino di legno, portando ad ebollizione a fuoco dolce e mescolando fino ad ottenere una crema densa e piuttosto densa. Una volta pronta la crema di grano, versarla in una ciotola capiente e lasciare intiepidire.
2. Nel frattempo mettere nel mixer le uova e lo zucchero e montare a velocità media. Aggiungere tutti gli altri ingredienti compresa la crema di grano raffreddata e frullare tutto.
3. Preparare uno stampo di alluminio o di ceramica da 26 cm e rivestirlo di carta da forno, prendere la pasta frolla stenderla e metterla nello stampo foderando tutto lo stampo. Versare all'interno la crema e poi con la pasta frolla rimasta decorare con delle strisce alternate formando dei quadrati.
4. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 1 ora e lasciare riposare 10 min dentro al forno con la porta aperta. Togliere dalla tortiera una volta raffreddata e trasferirla in un piatto da portata. Prima di servirla spolverizzare con zucchero a velo.