



Pastiera di grano (Campania) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Pastiera

dolce - ricette regionali - Campania

Pasta frolla :

500 gr. farina 00
200 gr strutto (o burro)
180 gr zucchero
3 uova intere
1 cucchiaio di miele
un pizzico di ammoniaca per dolci (o un cucchiaino raso di lievito pan degli angeli)
la buccia di 1 limone grattugiata
vanillina
un pizzico di sale

Ripieno:

250 gr grano secco (o un barattolo di grano precotto *)
acqua q.b.
sale
latte q.b.
la buccia di 1 limone grattugiata
1 cucchiaio di strutto (o burro)
500 gr di ricotta di pecora
400 gr di zucchero
5 uova intere e due tuorli
vanillina
2/3 gocce di olio di cannella
2 fiale di olio essenziale di fiori d'arancio (4 gr.)
cedro e scorze di arancia candita tagliuzzati

- procedimento per il giorno prima :

preparazione del grano:

se il grano è secco , mettilo in ammollo per 1 giorno intero .
il giorno dopo , scolalo e mettilo in acqua fredda (fino a coprirlo completamente) con un pizzico di sale .
fallo cuocere per circa un 'ora fino a che si sia disfatto leggermente.
scolalo e rimettilo * a cuocere nella pentola ricoperto di latte , lo strutto e la buccia grattugiata del limone .
porta ad ebollizione e cuoci ancora per un paio di minuti . spegni e fai raffreddare. (se il grano à precotto partire da *)

preparazione della pasta frolla :

mescola tutti gli ingredienti indicati per la pasta frolla .avvolgi in una pellicola da cucina e conserva in frigo .

preparazione della ricotta:

se la ricotta à granulosa passala al setaccio. mescolala allo zucchero e falla riposare una notte in frigo .

-il giorno della preparazione :

dividi i tuorli dagli albumi . monta 5 albumi con un pizzico di sale e tieni da parte (gli altri due albumi non servono) .

frulla i 7 tuorli con la ricotta , poi aggiungi il grano ed infine gli aromi ed il cedro e i canditi. Infine aggiungi a mano delicatamente gli albumi montati .

tira la pasta frolla e foderla con la pasta (lasciandone da parte un po' per le strisce) il fondo ed i bordi di una tortiera di 2 precedentemente unta con un po' di burro. Lo spessore della pasta deve essere di quasi 1 centimetro.

versa il composto nella teglia senza superare il limite di 2 cm dall'orlo della tortiera e guarnisci con strisce di pasta frolla incrociate a croce di Sant'Andrea .

cuoci a 180° in forno a gas per un'ora e mezza circa (la pastiera deve colorarsi)

Una volta cotta, lascia riposare la pastiera nella tortiera lasciando che la pastiera si ritiri.



Servi con una spolverata di zucchero a velo aromatizzato alla vaniglia.



fotografia

postato da Tazzulella

Le dosi qui sotto riportate vanno bene per un ruoto, con le pareti svasate, di 26 cm di diametro e 5 cm di altezza.

Per la pastafrolla:

500 gr di farina
250 gr burro
200 gr zucchero
5 tuorli
un po' di rum o scorza grattugiata di limone

Amalgamare gli ingredienti e lascirla riposare in frigo. Si può preparare anche il giorno prima.

Per l'imbottitura:

1/2 kg di grano cotto
1/2 kg di ricotta
1/2 kg di zucchero
1/2 lt di crema

Far cuocere il grano in un po' di latte, in modo da farlo sciogliere e metterlo a parte a raffreddare. Preparare la crema classica pasticceria, solo un po' più lenta, senza molta farina. Setacciare la ricotta e unirla allo zucchero. Mescolare con un cucchiaino di legno fin quando lo zucchero non si



scioglie.

Quando la crema e il grano sono perfettamente freddi, unirli alla ricotta insieme ai canditi (una quantità a scelta, a gusto: arancia, cedro, zucca) e all'acqua d'arancio.

Lasciar riposare il tutto una notte. Il giorno dopo, assaggiare l'impasto, se l'acqua d'arancio è evaporata troppo, aggiungerne altra.

Stendere la pasta frolla foderare un ruoto, versarvi l'impasto a piacere (a noi la pastiera piace alta), e formare sopra poi delle striscioline...

Lasciar cuocere in forno a 160° per un'ora, un'ora e mezza. Se la pastiera piace asciutta, allora anche 2 ore, ma dipende cmq dallo spessore del dolce.

Appena tolta dal forno, coprire con zucchero semolato, che con il calore si "caramella". Lasciar raffreddare la pastiera e darle il tempo di assestarsi, poi spostarla in un vassoio... Attenzione, nel girare la pastiera, un po' di zucchero ovviamente cadrà da sopra

Secondo me è più buona mangiata il giorno dopo la cottura... e il giorno dopo, il giorno dopo





640x480 98kb



640x480 117kb



eCucinando.it