

Pastiera NAPOLETANA

Ingredienti per il grano di cui si adopera ½ dose

Burro gr. 30
Latte gr. 400
550 grano precotto
buccia 1 limone

Altri ingredienti

Ricotta pecora gr. 300
Zucchero gr. 250
Uova intere 3 e due tuorli (di cui uno per spennellare la pasta frolla)
Vaniglia
Fialetta millefiori
Cannella

Ingredienti pasta frolla Tina Rossi

Farina gr. 300
Burro gr. 150
Zucchero gr. 100
Tuorli 2
1 bustina lievito
un po' di marsala

In una pentola mettere burro, latte, buccia di limone e grano. Fare cuocere per oltre ½ ora finché il composto non diventa cremoso e il grano ben cotto. Passare al passaverdura $\frac{3}{4}$ del composto.

Rimettere tutto insieme e dividere in 2 parti. Una congelarla.

Con 2/3 della pasta frolla foderare tortiera per crostate diametro cm.27 dal basso oppure una da 20 e una da 17.

Accendere il forno a circa 170°. Passare la ricotta al setaccio. Unirvi lo zucchero. Separare 3 albumi dai tuorli. Separare anche ultimo tuorlo, ma buttare l'albume. Montare gli albumi. Unire un tuorlo alla volta, usando le fruste, al composto di ricotta e zucchero. Unirvi il composto di grano, sempre con le fruste. Unire la fialetta millefiori, la vaniglia e la cannella. Infine unite, facendo uso di una spatola, gli albumi con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Metterlo sulla tortiera foderata. Completare con reticolo di pasta frolla. Spennellare con tuorlo d'uovo. In forno almeno un'ora. Poi a fuoco spento e sportello aperto per altra ½ ora. Consumare il giorno dopo.



