



Pastiera napoletana

Dolci

⌚ 60m

👥 4



Ingredienti

- 1 q.b. Acqua di fiori d'arancio fiala
- 0.33 L 0.3 l di Latte
- 500 g 500 g di Ricotta
- 200 g 200 g di Zucchero
- 1 q.b. Burro q.b.
- 1 q.b. Farina q.b.
- 4 in 4 Tuorli d'uovo
- 250 g 250 g Grano cotto
- 1 1 Arancia
- 2 Confezioni 2 confezioni di Pasta Frolla Sottile

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Mettete il grano a cuocere nel latte a fuoco moderato per una decina di minuti. Nel frattempo, in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la ricotta e l'aroma d'arancio e mescolate bene. Scolate il grano e passatelo nella ciotola con la ricotta. Grattugiate la scorza d'arancio nel composto. Con la frolla foderate una tortiera imburata e infarinata tenendone un po' da parte. Unite il composto di ricotta e lisciate la superficie. Con la pasta frolla rimasta realizzate delle strisce che disporrete incrociate sulla superficie del dolce. Pennellate con albume la superficie e infornate a 180° per 40 minuti.

