

Pastiera napoletana



Ingredienti:

per la base:

250 g farina 00

125 g burro

100 g zucchero

1 uovo + 1 tuorlo

vaniglia

per il ripieno:

350 g ricotta mista

350 g zucchero

250 g grano precotto

200 ml latte

2 uova + 2 tuorli

30 g burro

50 g cedro candito

50 g arancia candita
1 cucchiaino cannella
1 limone
vaniglia
25 ml acqua di fiori d'arancio
per spennellare
1 uovo

Iniziate con la preparazione della base : mettete nella ciotola la farina, il burro, un pizzico di sale, lo zucchero, 1 uovo intero e 1 tuorlo, i semi della bacca di vaniglia.



Lavorate finché ottenete un composto omogeneo e avvolgete il tutto nella pellicola. Lasciate nel frigo 1 ora.



Ora preparate il ripieno : mettete nella pentola il latte con il grano precotto, il burro e la buccia del limone

grattugiata.



Mescolate e mettete sul fuoco medio, mescolando ogni tanto, finché diventa densa. Se volete frullate con il frullatore ad immersione.



Lasciate raffreddare.

Nella ciotola mettete la ricotta, lo zucchero, le uova intere ed i tuorli, la cannella, l'acqua di fiori di arancio e la vaniglia.



Amalgamate bene poi aggiungete il cedro e l'arancia candita a pezzettini piccoli, ed il grano con il latte raffreddato.



Amalgamate il tutto.

Stendete la frolla raffreddata e foderate uno stampo diametro 28. Riempite con la farcitura e sopra decorate con strisce di frolla in diagonale. Spennellate le strisce con uovo sbattuto. Poggiate lo stampo nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti, poi fiamma media 45 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete lo stampo e lasciate raffreddare completamente.



Una volta raffreddato mettete sul piatto da portata e decorate con zucchero a velo se vi piace.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.