

Pastiera rivisitata



INGREDIENTI

Farina Grano 1 Molino Persello	600g
Ricotta di pecora	600g
Latte	250g
Zucchero	400g
Burro (o strutto)	300g
Grano cotto già pronto	500g
Canditi a dadini (cedro e/o arancia)	100g
Uova	8
Vaniglia	1 baccello
Stecca di cannella	QB
Limone e arancia	QB
Sale	1 pizzico

PROCEDIMENTO

1. Scaldate per 10-15 minuti il grano cotto con il latte, la cannella, la scorza di limone e la vaniglia; lasciate poi raffreddare il tutto.
2. Impastate la farina, il burro, 150g di zucchero e una presa di sale, ottenendo un composto sbriciolato, poi unite 2 uova intere e impastate il tutto. Riponete il panetto di pasta frolla in frigo per 30 minuti.
3. In una ciotola, lavorate la ricotta con lo zucchero rimanente, incorporate poi 2 tuorli (gli albumi teneteli da parte) e amalgamate bene. Unite 4 uova intere, una alla volta, creando un composto omogeneo.
4. Aggiungete in seguito i canditi, la scorza grattugiata di limone e arancia. Eliminate gli aromi dal grano e aggiungetelo al composto di ricotta insieme ai 2 albumi montati a neve.
5. Stendete la pasta frolla fino a uno spessore di 5mm e foderate uno stampo per torta di 25cm di diametro, lasciando i bordi alti tanto quanto la tortiera. Con la pasta avanzata ricavate 10 strisce.
6. Riempite la frolla con il ripieno e posizionate sopra le strisce (cercate di saldarle bene con il bordo).
7. Infornate a 170°C per 1 ora e mezza.

OSSERVAZIONI

Per renderla più nostrana potete utilizzare orzo al posto del grano (va prima cotto in acqua) e ricotta vaccina.