



Pastiera di grano (Campania) 2 - [Visualizza sul sito di rilù](#)

dolce - ricette regionali - Campania

dosi per frolla: 400g di zucchero, 400g burro, 4 uova, 1kg farina, buccia di arancia e di limone, 1 cucchiaino di pan degli angeli, 2 bustine di vanillina.

Si procede nella maniera classica.

Dosi per la cottura del grano: 1 kg di grano ammollato che vendono nei barattoli, 750g di latte, 2 cucchiai di strutto.

Si mette a cuocere tutto insieme a fuoco basso perchè tende ad attaccare, girare spesso ed è pronto quando diventa cremoso e buona parte del latte è stato assorbito. Una volta pronto facciamo freddare.

Dosi per il ripieno: 1 kg di ricotta, 1 kg di zucchero, 1 kg di grano cotto 350g di frutta candita, 3 fiale fior d'arancio, stecca vaniglia, 13 uova.

Uniamo tutti gli ingredienti per queste quantità vi servirà un contenitore molto capiente e facciamo riposare tutta la notte.

Prendiamo la frolla foderiamo uno stampo mettiamo il ripieno lasciando un dito dal bordo, mettiamo le strisce di frolla e cuociamo 180° per 1 ora e 30 facciamo la prova spaghetto deve risultare leggermente umido.

Con queste dosi ne vengono fuori 5 medie mi raccomando prima di spolverarle di zucchero a velo mettete ancora qualche goccia di fior d'arancio....e buon appetito

