



Le tre pastiere - [Visualizza sul sito di lulu55](#)

pasiera - dolce pasquale - Pasqua - grano - ricotta -



Ripieno:
Ricotta 500 gr.
Grano cotto (io uso Rebecchi barattolo di vetro di gr. 580)
uova intere n. 5 grandi
zucchero gr.300
latte 200 gr.
strutto 30 gr.
buccia limone grattugiata
vanillina 1
acqua fior d'arancio 1 cucchiaio



cannella a gusto, io ne uso poco
canditi misti a piacere
pizzico sale
Pasta frolla per il contenitore
2 uova intere
100 gr. di zucchero
3 cucchiaini di strutto
farina (quanto ne assorbe) non l'ho mai pesata all'incira 300 gr. più o meno

Versare in un tegame il latte , il cucchiaino di strutto la buccia di limone grattugiata, un pizzico sale, scaldare il tutto, poi unire il grano e cuocere per circa 15 minuti mescolare spesso, si deve ottenere una crema omogenea, far raffreddare.
Frullare le uova con lo zucchero, unire la vanillina , il cucchiaino di acqua fior d'arancio, la cannella (a questo punto potete assaggiare per verificare se è di vostro gradimento) il limone grattugiato, la ricotta passata nello schiacciate, ed i canditi.
unire il composto di grano che deve essere freddo.
preparata la frolla, usatela per rivestire una tortiera di alluminio non molto spesso, versate il composto decorate a piacere forno 160/180 ° per circa 70-80 minuti

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it