

# Pastiera

## Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di farina (per la pasta frolla)
- 3 uova (per la pasta frolla)
- 200 gr di zucchero (per la pasta frolla)
- 200 gr di strutto o burro (per la pasta frolla)
- la buccia grattugiata di un limone

### Per il ripieno:

- 400 gr di grano già cotto
- 150 ml di latte - 1 cucchiaio di strutto o di burro
- 1 bustina di vanillina - 700 gr di ricotta di pecora
- 600 gr di zucchero
- 5 uova intere - 2 tuorli - 2 fiale di fiori d'arancio
- 150 gr di canditi misti (a piacere)
- zucchero a velo



## PROCEDIMENTO:

### 1. Preparare la pasta frolla.

Su un tavolo disporre la farina e lo zucchero a fontana con al centro il burro ammorbidito, le 3 uova e la buccia grattugiata del limone. Far riposare, almeno una mezzora, l'impasto coperto da un tovagliolo bagnato e strizzato.

### 2. Versare in una casseruola il grano cotto, il latte, il burro e la scorza grattugiata di 1 limone; lasciare cuocere per 10 minuti mescolando spesso finché diventi crema.

### 3. Frullare a parte la ricotta, lo zucchero, 5 uova intere più 2 tuorli, una bustina di vaniglia e i fiori d'arancio.

### 4. Lavorare il tutto fino a rendere l'impasto molto sottile. Aggiungere una grattata di buccia di un limone e i canditi tagliati a dadi. Amalgamare il tutto con il grano.

### 5. Stendere la pasta frolla sottile e foderare una teglia bassa, unta e infarinata.

Riempire con il ripieno e con la pasta rimanente formare delle strisce e disporle a griglia sul ripieno.

### 6. Infornare a 180 gradi per un'ora e mezzo finché la pastiera non avrà preso un colore ambrato; lasciate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con zucchero a velo.

La pastiera può essere conservata fino a 5 giorni fuori dal frigorifero coperta con un panno bianco e successivamente può essere conservata per altri 3 giorni circa in frigorifero.

