

PASTIERA GRANO, FRUTTA DISIDRATATA CON RICOTTA



Tempo: 150 Difficoltà: Media Persone:

INGREDIENTI

Ingredienti per la pasta frolla

250 g farina 00

50 g di strutto

60 g di burro

70 g di zucchero

20 g di miele

1 uovo intero

40 g di latte

buccia di limone grattugiata

buccia di arancia grattugiata

sale q.b

Ingredienti per la crema di grano

20g grano cotto

30 g di burro

scorze di limone e arancia

sale q.b

Per il ripieno

220 g di ricotta

150 g di zucchero

60 g di papaia, ananas, prugne

Cioccolato fondente q.b

20 g di miele

2 uovo intero

2 tuorlo

scorza di arancia e di limone

PREPARAZIONE

Preparate la pasta frolla impastandola con l'ausilio di una planetaria e fate riposare.



Per la crema

Portate a bollire il grano con il latte, le scorze degli agrumi e il burro. Fate raffreddare.

Per il ripieno

Montate la ricotta con il miele in planetaria per 10 minuti.

Montate le uova con lo zucchero e la buccia di arancia e limone.

Dopo unite il grano, la frutta e il vin cotto con la ricotta e le uova. Mescolate bene e ponete nello stampo foderato di pasta frolla.

Cuocete a forno statico per un'ora circa a 180 °C

