OLIO CUORE

Pastiera Napoletana



Ingredienti

Pasta frolla

- 230 g farina
- 60 g di zucchero
- 60 g burro light
- 1 cucchiaio di acqua
- 1 uovo
- 1 limone

Farcia

- 170 g grano cotto
- 15 g burro light
- 60 g latte
- 1 limone
- 60 g zucchero
- 150 g ricotta
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 stecca di vaniglia
- 15 g arancia candita
- 10 g cedro candito
- 4 gocce aroma fiori d’arancio
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- per decorare zucchero a velo

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 40''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 301.3 Kcal**
- **Grassi: 11 g**

Preparazione

- **Farcia**: versare in una casseruola il grano sgocciolato, il latte, un pizzico di sale, il burro, la raschiatura di mezza bacca di vaniglia e la buccia di ½ limone (senza la pellicina bianca).

- Cuocere per 10 min da quando alza il bollore, poi eliminare la buccia di limone.



- Aggiungere i canditi tritati e lasciare raffreddare.

- **Pasta frolla**: impastare velocemente tutti gli ingredienti e aromatizzare con la scorza grattugiata del limone. Formare un panetto, appiattirlo, avvolgerlo nella pellicola e porlo a raffreddare in frigo per 60 min.



- Trascorso il riposo in frigo, stendere la pasta frolla e rivestire uno stampo di Ø 20 cm, unto e infarinato. Rifilare la pasta sul bordo e bucherellare il fondo con una forchetta.

- Con la pasta avanzata ricavare delle strisce. Conservare tutto in frigo.

- Sbattere la ricotta con 50 g di zucchero. Unire i tuorli, il grano cotto e freddo, la raschiatura di ½ bacca di vaniglia, la buccia grattugiata di ½ limone e l'aroma di fiori d'arancio.

- Montare l'albume a neve ferma con lo zucchero residuo. Amalgamare la meringa alla massa, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



- Distribuire la farcia nel guscio di frolla.



- Disporre le strisce incrociandole sulla pasta.
- Infornare a 170° per 50 min.
- Sfornare e lasciare raffreddare il dolce nello stampo.
- Sformare la pastiera, spolverarla con zucchero a velo, tagliarla a fette e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico