

P

astiera di grano

1,1 kg di grano cotto
(alloro, pepe, buccia
d'arancia e limone,
baccello di vaniglia)

800 gr di ricotta

1 kg di zucchero

350 gr di crema

pasticcera

10 uova da 60 gr

2 fiori d'arancio

300 gr di canditi

Frolla

2 uova fresche medie

1 buccia di 1 limone

125 gr di zucchero

Mezza bustina di lievito

125 gr di burro

125 gr di farina 00

125 gr di fecola di

patate.

Crema pasticcera

1l di latte

80 gr di farina "00"

400 gr di zucchero

500 gr di tuorli

1. innanzitutto occorre occuparsi della pasta frolla, che va preparata almeno 5 ore prima.
2. In una ciotola, si setacciano la farina, la fecola di patate e il lievito, quindi si uniscono lo zucchero, il burro e le uova. Si lavora l'impasto fino a quando diventa liscio ed omogeneo, quindi si avvolge nella pellicola trasparente e si lascia riposare in frigo per almeno 5 ore.
3. A questo punto, si procede con la cottura del grano cotto. In una pentola alta, si mette il grano con il doppio dell'acqua, le spezie (alloro, pepe, buccia d'arancia e limone, baccello di vaniglia) e si porta a bollore. Si lascia cuocere per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il chicco non diventa leggermente calloso. Si scola il grano e si lascia raffreddare.
4. Successivamente, si prepara la crema pasticcera. In una pentola alta, si porta quasi a bollore il latte con la vaniglia e le bucce di arancia e limone. In una ciotola a parte, si uniscono la farina setacciata, i tuorli d'uovo e lo zucchero, amalgamando il tutto.
5. Si versa il composto nel latte caldo e si lascia cuocere, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, fino a quando la crema non si stacca dal fondo. Si versa la crema in una teglia coperta con pellicola trasparente e si lascia raffreddare.
6. A questo punto, si prepara la farcia della pastiera di grano. In una ciotola, si uniscono il grano cotto, la ricotta, lo zucchero, la crema pasticcera, le uova, i fiori d'arancio e i canditi. Si mescola bene il tutto, fino a quando gli ingredienti non sono ben amalgamati.
7. Infine, si procede con l'assemblaggio della pastiera di grano. Si stende la pasta frolla con il mattarello e si adagia sulla base di una teglia imburata, lasciando un bordo di almeno 5mm. Si versa la farcia sulla pasta frolla, livellando bene la superficie, quindi si copre con le strisce di pasta frolla tagliate precedentemente.
8. Si inforna la pastiera in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora, fino a quando la superficie non diventa dorata.
9. Una volta sfornata, si lascia raffreddare completamente la pastiera di grano prima di servirla, magari accompagnata da una spolverata di zucchero a velo. da un panno, in modo che si raffreddi lentamente e si mantenga morbido.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

