



Tekst i zdjęcie: **madrala** - Szef Kuchni (1075)

Pastiera Napoletana

Na Wielkanoc

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- jajka, 3 szt.
- mąka , 500 g
- cukier, 300 g
- masło, 200 g
- aromat do ciast, 0.5 łyżecz.
- ziarno pszenicy , 450 g
- mleko, 200 ml
- ricotta, 500 g
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- żółtka, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Robimy kruche ciasto, odstawiamy do lodówki na 60 minut. Odcedzoną pszenicę gotujemy z mlekiem na małym ogniu i studzimy. Miksujemy ricottę z cukrem, dodajemy jajka i żółtka, cukier waniliowy, owoce kandyzowane, esencję z kwiatów pomarańczy i pszenicę. Wylepiamy blaszkę do tarty kruchym ciastem (0,5 cm), nakłuwamy widelcem i pieczemy 8 minut w temperaturze 170°C. Na ostudzone ciasto wylewamy mieszankę serową, a z kruchego ciasta wycinamy paski i układamy kratkę na cieście. Pieczemy ok. 1 godziny w temperaturze 180 °C. Odstawiamy do ostygnięcia na 5 godzin.

