

# PASTIERA 1

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- 150 g di zucchero,
- 80 g di strutto,
- 4 uova,
- zucchero vanigliato,
- 1 limone (scorza),
- sale.

Per il ripieno:

- 500 g di ricotta,
- 300 g di zucchero,
- 500 g di grano in scatola,
- 100 g di cedro candito,
- 50 g di burro,
- 6 uova,
- 1 limone (scorza grattugiata),
- 50 cl di latte,
- 1 bottigliina di acqua di fiori d'arancio,
- cannella in polvere,
- sale.

Far bollire in abbondante acqua il grano per circa un ora, poi scolarlo e rimetterlo sul fuoco con il latte, la scorza del limone (intera), un pizzico di cannella, un pizzico di sale, mezz'etto di zucchero e far cuocere a fuoco moderato fino a completa riduzione del liquido.

Poi far raffreddare eliminando la scorza di limone.

Per la pasta: impastare la farina con lo zucchero, lo strutto, 4 tuorli ed un pizzico di sale (se è troppo secca, aggiungere un uovo intero).

Lavorare quanto basta e metterla a riposare in un luogo fresco.

Per il ripieno: unire al grano la ricotta passata al setaccio, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, il cedro tagliato a dadini, un pizzico di cannella e l'acqua di fiori d'arancio, legare con i tuorli e con quattro albumi montati a neve.

Stendere la pasta dello spessore di pochi millimetri, ricavarne un disco di circa 30 cm.

di diametro e foderare con esso una teglia unta di burro; versare il ripieno nella teglia e completare stendendo in superficie delle strisce a forma di grata.

Far cuocere la pastiera in forno ben caldo per circa 90 min e quindi, dopo raffreddata, cospargerla di zucchero a velo.