PASTIERA ALLA ZUCCA E AMARETTI CON CREMA INGLESE ALLA CANNELLA



Chef: Gianluca Galliera

Menù Ingredients

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

200 g Crema di zucca - EC0K

q.b. Cannella macinata - 1245

Ingredients

250 g Farina bianca 00

125 g Burro

125 g (per la frolla e il ripieno) Zucchero

1 Uovo

q.b. Sale

q.b. Buccia di limone grattugiata

2 (1 per la frolla - 1 per ripieno) Bustina di vanillina

4 g Lievito in polvere per dolci

400 g Grano cotto

300 g Ricotta vaccina fresca

70 g Macedonia di frutta candita

100 g Amaretti secchi

q.b. (metà grattugiata e metà a listarelle) Scorza di limone

3 Tuorli d'uovo

3 Albumi d'uovo

q.b. Zucchero a velo

500 ml Latte

Method

Per 8-10 persone

Lavorare la ricotta in una bowl e renderla cremosa. Aggiungere 3 tuorli, zucchero, scorza di limone grattugiata e a listarelle, frutta candita, Crema di zucca, polvere di amaretti, vanillina, un pizzico di sale e grano cotto, lasciando riposare. Preparare la frolla e con una parte formare un disco dello spessore di 3-4 mm e foderare completamente una teglia rotonda tipo cerniera, sporgendo di circa 2 cm. Con la pasta rimasta tirare una sfoglia rettangolare dello stesso spessore del disco. Montare gli albumi a neve ben fermi e amalgamarli all'impasto di ricotta. Foderare la teglia con il disco di frolla e versarvi il composto di ricotta livellandone la superficie. Decorare con strisce di frolla di circa 2 cm formando una griglia. Ripiegare verso l'interno la pasta sporgente premendola tutt'intorno. Cuocere in forno statico a 180°C preriscaldato per circa 40 minuti. Lasciarla raffreddare. Spolverare con zucchero a velo e servire con Crema inglese alla cannella.

Nota: la pastiera va preparata qualche giorno prima per far insaporire ed amalgamare i sapori.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)