

PASTIERA ALLA ZUCCA E AMARETTI CON CREMA INGLESE ALLA CANNELLA



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X
200 g Crema di zucca - ECOK
q.b. Cannella macinata - 1245

Ingrédients

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

Préparation

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.