





PASTIERA NAPOLETANA



COMPOSIZIONE

Pasta frolla
Farcitura alla ricotta

PASTA FROLLA

burro	500 g
zucchero	300 g
uova	5
farina 00	1 kg

PROCEDIMENTO

Unire il burro e lo zucchero, unire quindi a poco a poco le uova e aggiungere in ultimo la farina.

Mescolare e lasciar riposare l'impasto. Trascorso il tempo necessario, foderare la teglia per la pastiera.

Infornare a circa 150-160°C per 45 minuti.

FARCITURA ALLA RICOTTA

ricotta fresca	1 kg
zucchero	500 g
grano cotto	400 g
uova	5
aroma millefiori	q.b.

PROCEDIMENTO

Mescolare ricotta e zucchero poi aggiungere nell'ordine, il grano,

le uova leggermente frustate e l'aroma millefiori.

Mettere il composto nello stampo precedentemente preparato con uno strato di pasta frolla.