

Tradizionalmente Pastiera

Pascal sta alla madeleine come io sto alla pastiera

Ingredienti

250 gr di grano cotto

140 gr di latte

200 gr di ricotta

150 gr di miele

5 uova

2 limoni

2 arance

1 stecca di vaniglia + 1 di cannella

100 gr di burro

PER LA BASE DI FROLLA:

1 uovo

2 cucchiaini di miele

100 gr di burro di mandorle

190 gr di cocco rapè





80 gr di olio di cocco

1 stecca di vaniglia

Preparazione

Il procedimento per realizzare la mia pastiera non si discosta di molto da quello tradizionale.

Iniziate perciò mettendo sul fuoco il latte, il grano, la cannella, la vaniglia, la buccia di un limone e la buccia di un'arancia per circa 10-15 minuti.

Nel frattempo prendete 2 uova e separate i tuorli dagli albumi.

Montate a neve questi ultimi e versate nei tuorli il miele con la ricotta e mescolate bene. Aggiungete al composto di tuorli il terzo uovo intero e mescolate con una frusta fino ad ottenere una spuma liscia e omogenea.

Togliete dal fuoco il latte e lasciate raffreddare.

Eliminate quindi le scorze degli agrumi, la stecca di cannella e vaniglia e frullate parte del composto di latte e grano.

Riunite il tutto e aggiungete gli albumi precedentemente montati a neve. incorporateli con una spatola con movimenti dall'alto verso il basso, cercando quindi di non smontare troppo il composto.

Prendete a questo punto degli stampini, quelli da muffin per intenderci, imburrateli e versate all'interno il composto ottenuto.

Infornate a forno già caldo a 170°C per circa 40 minuti.

Una volta sfornati i vostri stampini, lasciateli raffreddare per bene prima di sformarli.



Per la base di frolla.

Mentre la vostra crema di latte e grano è in forno procedete con la base della vostra pastiera.

In un mixer inserite l'uovo, il miele, il cocco rapè, l'olio di cocco, il burro di mandorle, i semi interni della vaniglia e frullate per qualche minuto a massima velocità. Dovrete ottenere un impasto abbastanza liscio ed omogeneo.

A questo punto versate l'impasto ottenuto su uno strato di carta forno e con un mattarello stendetelo cercando di ottenere uno strato dello stesso livello. Ricavate ora la forma di un cerchio della stessa grandezza della base dei vostri stampini che saranno ora in forno, e riponete in frigo per qualche minuto.

Lasciate indurire l'impasto in modo da essere facilitati poi nello spostare i cerchi di frolla.

Quando saranno perciò rappresi, mettete le vostri basi di frolla su una teglia foderata da carta forno e preparatevi a infornare.

Andranno infatti cotti in forno già caldo a 160°C per circa 10 minuti.

Per la crema di agrumi

Nella mia pastiera, come avrete notato, non ci sono i canditi. Questo perchè il processo di canditura prevede l'uso di uno sciroppo a base di acqua e zucchero. Ho voluto, però, comunque donare quella nota più spinta di limone e arancia, tipici della pastiera classica, con una mia variante. Ho infatti pensato di conferire quelle note agrumate con una crema. Per realizzarla vi basteranno cinque minuti.

Spremete un limone e pesatene 50 gr.

In un pentolino versate il succo del limone, la sua scorza grattugiata, 12 gr di miele e 50 gr di burro. Ponete su fuoco basso e lasciate omogenizzare il tutto.



Aggiungete quindi altri 12 gr di miele e un uovo. Mescolate subito con una frusta fino a quando non avrete una crema liscia.

Lasciate quindi sul fuoco, mescolando di tanto in tanto, fino a quando non otterrete la consistenza desiderata.

Una volta pronta, versate in un contenitore e lasciate raffreddare in frigo.

Ripetete la stessa operazione, con le stesse quantità, per ottenere la crema all'arancia.

In tal caso, va da se, dovrete solo sostituire il succo di limone con il succo di arancia.

Fase di assemblaggio

A questo punto dovrete avere tutte le componenti della vostra pastiera pronte. Non vi resta che impiattare.

Disponete un cerchio di pasta frolla sul fondo, appoggiateci uno sformatino di crema cotta di grano e latte e versateci sopra della crema di agrumi. Al limone o arancia, o anche tutte e due.

Sedetevi e preparatevi a gustare la vostra pastiera che non avrà nulla da invidiare alla classica.