

Pastiera

Per il ripieno

Ricotta di pecora	Kg. 1
Zucchero	Kg. 1
Uova	10
Latte	½ litro
Grano cotto	Kg. 1+ latte ½ litro + noce di burro+ buccia di limone
Canditi	gr. 250
Olio di neroli	30 gocce
Olio di cannella	12 gocce

Mescolare zucchero e ricotta, aggiungere le uova una alla volta, aggiungere il latte poco alla volta (la quantità di latte dipende dalla consistenza della ricotta), gli aromi, la frutta candita e il grano preparato come segue:

mescolare il grano cotto con ½ litro di latte, mettere su fuoco moderato con la buccia di un limone e mescolare continuamente fino ad ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere una noce di burro. Lasciar raffreddare e aggiungere all'impasto di ricotta.

Per la pasta frolla

Farina 00	gr. 500
Uova	4 (di cui 3 tuorli e 1 intero)
Burro (o strutto)	gr. 150
Zucchero	gr. 150
Buccia di limone grattugiata	

In una ciotola mettere le uova, lo zucchero, il burro morbido e la buccia di limone e mescolare con una forchetta. Aggiungere poco alla volta la farina e amalgamare l'impasto con le mani.

Stendere l'impasto su un canovaccio spolverato di farina o su carta da forno e foderare un ruoto per pastiera imburrato e infarinato. Versare il composto e coprirlo con strisce incrociate di pasta. Cuocere a 180°C nella parte bassa del forno fino a quando la superficie non ha preso un colore dorato.