



## Pastiera

Ricetta della **Pastiera**, a mio parere **facile** da **preparare** e anche non impegnativa con il **tempo**, in questa versione io ho **usato** il **grano** intero ma puoi anche usarlo **passato** con un passaverdura in modo che viene tipo una **pasta** e il **ripieno** risulta ancora più **cremoso**. Per la **cottura**, molto dipende dal **forno**, comunque **consiglio** una temperatura sui **170-180°C** per circa **90 minuti**, controllatela spesso e non fate come me che l'ho lasciato qualche minuto di troppo e il **risultato** è stato un colore un pò annerito, ma se capita puoi nascondere **benissimo** con dello **zucchero a velo**

**VEGETARIANO**



**10**  
Porzioni



**25 min.**  
Preparazione



**90 min.**  
Cottura

## Ingredienti

300 GR	PASTA FROLLA
500 GR	RICOTTA
500 GR	GRANO COTTO
300 GR	ZUCCHERO
6	UOVA
50 ML	LATTE
1 BUSTINA	VANILLINA
1 FIALA	AROMA ARANCIA

## Procedimento

- 1  
PREPARATI TUTTI GLI INGREDIENTI INIZIA CON LO SCIogliere 150 GR DI ZUCCHERO CON LA RICOTTA
- 2  
MONTA I RESTANTI 150 GR DI ZUCCHERO CON 6 TUORLI, GLI ALBUMI MONTATI A NEVE
- 3  
MESCOLA TUTTI GLI INGREDIENTI, AGGIUNGI I TUORLI MONTATI ALLA RICOTTA, LA VANILLINA, L'AROMA ARANCIA, IL LATTE E IL GRANO DAI UNA PRIMA GIRATA POI AGGIUNGI GLI ALBUMI MONTATI A NEVE UN PO' ALLA VOLTA FINO A INCORPORARLI TUTTI
- 4  
VERSA IL COMPOSTO IN UNA TEGLIA CON LA PASTA FROLLA, COPRI CON DELLE STRISCE DI FROLLA E INFORNA A 170 °C PER 90 MINUTI

## Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
396	10,44 gr	52,07 gr	15,87 gr