Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

# PASTIERA NAPOLETANA Bimby ® TM 31

Total: 1 ora 38 min
Preparazione: 54 min
Cottura nel forno: 45 min

1 pezzo/pezzi

**Utensili**
DUE CIOTOLE, TEGLIA DA 30 CM, SPATOLA, CANOVACCIO

## Ingredienti

PER LA FROLLA:
500 gr di farina
150 gr di margarina
3 uova intere
1 bustina di vanillina
la buccia di un limone grattugiata (solo la parte gialla)
200 gr di zucchero
un pizzichino di sale
PER IL RIPIENO:
500 gr di ricotta di fruscella (se nn la trovate utilizzate la ricotta confezionata con dicitura "fresca")
500 gr di grano precotto (in commercio si trova in vasetto di vetro)
200 gr di latte
6 uova
180 gr di zucchero
40 gr di burro
1 fiala di acqua di fiori d'arancio (o acqua millefiori)
zucchero a velo a piacere

## Preparazione

1. PREPARARE LA PASTA FROLLA: inserire nel tutti gli ingredienti 40 sec. vel.7. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare per 30 min. in frigorifero.

PREPARARE IL RIPIENO: inserire nel grano, latte e burro 10 min. 100° vel.1 (deve asciugare il latte e diventare una crema ) mettere da parte in una ciotola e lasciar raffreddare. Posizionare la farfalla e introdurre zucchero e uova 12 min. 40° vel. 3.

Versare metà del composto in una ciotola e lasciar raffreddare, al rimanente composto nel aggiungere ricotta, il grano messo da parte e la fiala di fiori d'arancio 20 sec. vel.3.

Infine unire il resto del composto amalgamando bene 20 sec. vel. 3 spatolando.

Riprendere la pasta frolla e foderare con i 2/3 una teglia (diametro 30 cm) imburrata e infarinata, tenendo i bordi alti 2 cm circa. Versare il contenuto del livellarlo bene e decorare la superficie con listarelle ottenute dalla frolla rimasta (come una crostata), formando una grata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 min. circa (la superficie deve essere dorata) Farla raffreddare e cospargerla di zucchero a velo preima di tagliarla e servirla

La pastiera è più gustosa se servita due o tre giorni dopo averla preparata

IN CAMPANIA SI PREPARA IL VENERDI' SANTO PER LA DOMENICA DI PASQUA.

Aggiungerò la foto appena averla preparata venerdi' (la ricetta è già stata testata).

BUON APPETITO

## Commenti & Suggerimenti

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

**Autore:** BUONGUSTAIA73 **Fonte:** ricettario-bimby.it