



Miscela Oro Frolla


Ori di Sicilia
GLUTEN FREE *Impugnatura*

Pastiera napoletana

 6 persone  3 ore

INGREDIENTI

per la pasta frolla:

165 g Miscela Oro Frolla

85 g burro a temperatura ambiente

75 g zucchero

1 uovo

1 tuorlo

4 g lievito per dolci

scorza grattugiata di un limone bio

un pizzico di sale

per la crema di ricotta:

175 g ricotta fresca

150 g zucchero

1 tuorlo

2 uova

cannella in polvere

30 g arancia candita

per il miglio:

100 g miglio in grani

200 g latte

scorza di un limone biologico

12 g burro

PROCEDIMENTO

Prepara la pasta frolla.

Monta con le fruste il burro e lo zucchero finché non ottieni una crema liscia.

Incorpora le uova e alla fine la **Miscela Oro Frolla**, la scorza di limone, il sale e il lievito.

Riponi la pasta molto morbida tra due fogli di pellicola e appiattiscila.

Sistema la frolla in frigo per 12 ore.

Prepara la crema di ricotta.

Versa la ricotta sgocciolata dal siero in una ciotola, unisci lo zucchero e mescola.

Riponi la ricotta in frigo per 12 ore.

Prepara il miglio.

Lava il miglio sotto acqua corrente e versalo in una casseruola insieme al latte e alla scorza di limone.

Cuoci il miglio per 30 minuti a fiamma dolce, mescolando molto spesso.

Una volta cotto, incorpora il burro.

Aspetta che il miglio sia freddo e riponilo in frigo per 12 ore.

Finitura e assemblaggio.

L'indomani mattina finalizza la crema per la farcitura.

Riprendi il miglio dal frigo e frullane un terzo insieme all'arancia candita.

Se risultasse troppo asciutto, unisci un paio di cucchiaini di crema di ricotta.

Versa la crema ottenuta al resto del miglio e mescola.



Riprendi la ricotta dal frigo e incorpora con le fruste le uova e la cannella.

Infine unisci anche il miglio e mescola affinché si ottenga una crema omogenea.

Tira fuori la frolla dal frigo e lavorala per pochi istanti sulla spianatoia in modo che diventi più manipolabile.

Spolvera la spianatoia con poca farina di riso finissima e stendi la frolla in una sfoglia di circa 1/2 centimetro o poco meno.

Ritaglia un disco di frolla del diametro dello stampo da 20 cm e considerane 3 centimetri in più per rivestire anche i bordi.

Sistema il disco nello stampo, livella i bordi e bucherella il fondo con i rebbi della forchetta.

Versa la crema al suo interno fermandoti a pochi millimetri dal bordo superiore.

Con la frolla rimasta prepara sei striscioline.

Sistema le strisce sulla crema in modo da formare una griglia.

Inforna il dolce e cuocilo a 150° per circa 1 ora e 45 minuti, controllando dopo 45 o 50 minuti che la superficie non sia troppo scura, casomai coprila con alluminio.

Una volta cotta, aspetta che la torta sia tiepida e sformala su di un piatto.

Spolverala con zucchero a velo e aspetta qualche ora (meglio se un giorno) prima di consumarla.

Buon appetito!