

# Pastiera di Pasqua

16 porzioni



facile

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Miscela 9 torte  
1 uovo  
100 g burro

### Per farcire e decorare:

180 g grano cotto  
125 ml latte  
20 g burro  
200 g ricotta  
150 g zucchero semolato  
2 uova  
1 fialetta di Aroma fior d'arancio  
PANEANGELI  
cannella  
50 g Cedro candito PANEANGELI  
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Prepara il ripieno portando ad ebollizione il grano cotto con il latte e il burro, cuocilo per circa 10 minuti e lascia raffreddare.
- 2 In una terrina, mescola la ricotta con lo zucchero, aggiungi le uova, l'aroma, la cannella a piacere e il grano cotto raffreddato.
- 3 Frulla il tutto con un frullatore ad immersione e infine aggiungi il cedro candito.
- 4 Prepara l'impasto mescolando la miscela con l'uovo e il burro, fino ad ottenere una palla liscia.
- 5 Stendi 2/3 dell'impasto in uno stampo del diametro di 26 cm, imburato e infarinato, formando un bordo alto 3 cm e versaci sopra il ripieno.
- 6 Stendi l'impasto rimanente, ritaglia delle strisce e disponile a grata sul ripieno, saldando bene le estremità al bordo.
- 7 Cuoci per 35-40 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato a 180°C.
- 8 Spolverizza con lo zucchero al velo la pastiera raffreddata.



cameo

Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero e consumala entro 48 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda [www.cameo.it](http://www.cameo.it)  
E-Mail: [internet@cameo.it](mailto:internet@cameo.it) · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde