


Torta di grano ricotta e pistacchi

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:

250 g grano cotto
200 ml latte
20 g burro
250 g ricotta
150 g zucchero semolato
2 uova
scorza grattugiata di un limone
1 confezione di cameo pistacchi
100 g

- 1 Preparare 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, la scorzetta del limone grattugiata e il grano cotto raffreddato.
- 3 Frulla il tutto con un frullatore ad immersione e infine aggiungi 60 g di pistacchi sgusciati e finemente tritati.
- 4 Prepara l'impasto mescolando la miscela con l'uovo e il burro, fino ad ottenere una massa omogenea.
- 5 Stendi l'impasto in uno stampo del diametro di 28 cm, imburrrato e infarinato, formando un bordo alto 3 cm e versaci sopra il ripieno.
- 6 Cuoci per 35-40 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato a 180°C.
- 7 Prima di servire decora la torta con i pistacchi sgusciati rimasti.

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