

Pastiera Day. La pastiera cilentana di Giovanna Voria



La pastiera di Giovanna Voria di Corbella

Ecco la versione cilentana della nostra amica [Giovanna Voria di Corbella](#)

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta frolla:

4 uova

200 g di burro

1 bustina di lievito vanigliato

1 limone grattugiato

400 g di farina

Per il ripieno:

100 g di ceci di Cicerale *

100 g di orzo perlato *

100 g di grano *

Cannella a stecca

Limone grattugiato

Acqua di fior d'arancio

Baccello di vaniglia

400 g di ricotta di bufala di Campana

200 g di zucchero

200 g di crema pasticcera

1 bustina di lievito

50 g di amaretti

5 uova

lamelle di mandorle

* peso del prodotto secco da lessare

Impastare tutti gli ingredienti della pasta frolla, lasciar riposare in frigo per qualche ora. In una terrina battere le uova con lo zucchero, unire i ceci, l'orzo ed il grano ben sgocciolati della propria acqua, aggiungere l'acqua di fior d'arancio, la cannella, la vaniglia, il limone grattugiato, il lievito, la crema pasticcera e la ricotta passata al setaccio.

Imburrare una teglia e stendere la pasta frolla in uno strato sottile, versare l'impasto e livellarlo con una spatola.

Sbriciolare sulla superficie gli amaretti e cospargere di lamelle di mandorle, infornare a 150° per 30 minuti circa.

Ho abbinato Ka 2006 di Viticoltori De Conciliis.

A cura di Marina Alaimo