

Pasticciotto (Puglia)



Ingredienti

Per la frolla:

250 gr di farina 00

125 gr di strutto

125 gr di zucchero semolato

1 uovo

Mezzo cucchiaino di ammoniaca

Scorza grattugiata di un limone e un'arancia.

Per la crema pasticcera:

1/2 litro di latte

3 tuorli

90 gr di farina 00

160 gr di zucchero semolato

food

egg



PREPARAZIONE

Per preparare la frolla si uniscono farina, zucchero e strutto lavorando il tutto velocemente. Aggiungere uova, scorza degli agrumi e ammoniaca amalgamando gli ingredienti. Avvolgere la pasta in una pellicola e farla riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore. La particolarità di questa frolla è l'uso dello strutto, quindi non va assolutamente sostituito con il burro.

Prepariamo la crema pasticcera unendo lo zucchero ai tuorli, lavoriamo il tutto finché non diventa spumoso. Incorporate la farina setacciata. Versate il latte dentro al composto di uova e zucchero e mescolate aiutandovi con una frusta. Fate cuocere a fuoco molto lento in un pentolino, mescolando continuamente. La crema dovrà risultare molto densa. Fate raffreddare la crema e riponetela in frigo per qualche ora.

Prendete degli stampi in alluminio di forma ovale e foderateli con la pasta frolla (precedentemente stesa a mano) fino a raggiungere uno spessore di circa 1/2 cm.

Inserite all'interno di ogni stampino 2 cucchiaini di crema e se la gradite un'amarena. Ricoprite con un altro strato di frolla leggermente più sottile e sigillatelo con le mani andando a eliminare la parte di pasta in eccesso.

Spennellate il Pasticciotto con un uovo sbattuto e fate cuocere in forno preriscaldato a 200° C per 15/20 minuti, finché non avrà raggiunto un bel colore dorato.