Tarta de trigo y ricota (Pastiera di grano)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Yemas: 4 Unidades
Grasa de Cerdo: 200 grs.
Sal: Una pizca
Azucar: 200 grs.
Harina 0000: 400 grs.

Relleno

Leche: 350 cc
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 170 grs.
Yemas de huevo: 3 Unidades
Claras de huevo: 3 Unidades
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad
Canela En Polvo: 1 cdita.
Cáscara de naranja abrillantada: 50 g
Grasa de Cerdo: 1 cda.
Agua de azahar: 5 Gotas
Ricota: 200 grs.
Trigo perlado entero: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque las yemas de *huevo* junto con el azúcar y una pizca de sal, mezcle, incorpore la grasa de *cerdo* y la *harina* previamente tamizada, mezcle con un cornet y luego una los ingredientes con las manos, por ultimo presione contra el bowl con los puños de las manos, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 1 hora.
- Pasado el tiempo de reposo estire la masa hasta obtener un espesor de aproximadamente 4mm.
- Forre la base y los bordes de un molde circular de aproximadamente 22cm de diámetro.

- Una los restos de masa y estire nuevamente, luego con la ayuda de una rueda córtela en tiras.

Relleno

- Remoje el trigo en agua durante 8 horas aproximadamente, luego escúrralo.
- Coloque el trigo en una olla, cúbralo con la leche, perfume con ralladura de *naranja* y esencia de vainilla, incorpore una cucharadita de azúcar y la grasa de *cerdo* derretida, cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 1 hora. Terminada la cocción escurra y deje enfriar a temperatura ambiente.
- En el bowl de la batidora coloque las claras, una pizca de sal y bata a velocidad minima. Cuando comiencen a espumar bata a velocidad máxima hasta que estén firmes.
- En un recipiente coloque la **ricota** junto con el resto de azúcar, la canela y las yemas, bata con una cuchara de madera hasta unir los ingredientes, luego vuelque sobre el trigo, mezcle y perfume con agua de azahar y la cáscara de *naranja* abrillantada previamente picada, mezcle y por ultimo agregue las claras batidas, mezcle nuevamente con una espátula de forma envolvente.

Armado

- Vuelque el relleno dentro de la tarta y extienda las tiras de masa de forma cruzada. Cocine en horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora.
- Terminada la cocción deje enfriar y luego desmolde.

Presentación

- Presente la tarta sobre una fuente y decore con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-trigo-y-ricota-pastiera-di-grano