

PAR ETTORE MOSCA

LA PASTIERA NAPOLETANA

Ingredients (Pour 2 tartes)

5 oeufs
350 g de sucre
480 g de grano cotto (blé cuit,
épicerie italiennes)
3 bols de ricotta
2 fonds de tarte sucrés

Finition

Fraises et framboises
Sucre glace

Preparation:

Mélanger les oeufs et le sucre dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une sorte de crème.

Incorporer la ricotta et le grano cotto et bien mélanger.

Verser ce mélange dans les fonds de tarte.

Avec le surplus de pâte, former des stries et les disposer sur les tartes.

Cuire durant 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
Laisser refroidir sur une grille.

Servir saupoudré de sucre glace avec des fraises et des framboises.

