

LA PASTIERA NAPOLETANA

Ingredients (Pour 2 tartes)

5 oeufs 350 g de sucre 480 g de grano cotto (blé cuit, épiceries 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.