


LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina speciale Pasqua: la pastiera napoletana

Redazione · Tuesday, April 2nd, 2019

Smart News speciale Pasqua presenta oggi una dolcissima ricetta preparata dallo **chef Davide Rampini del ristorante La Guardia**. Un dolce perfetto da portare in tavola a Pasqua: la **pastiera napoletana con salsa alla vaniglia, coulis di fragole e panna montata**.

 Dopo aver steso e schiacciato la frolla, chef Rampini l'ha adagiata nella tortiera e poi ha preparato un'altra frolla per fare le linee da porre sopra alla torta già coperta da ripieno. Per il ripieno è stata setacciata la ricotta, a cui è stato aggiunto lo zucchero e profumi di acqua di arance, «*fondamentale per la pastiera*». Infine, è stato aggiunto il grano cotto e i canditi, «*quelli che volete*» ha sottolineato Davide anche se lui ha scelto cedro e arancia. La torta è stata fatta cuocere per un'ora in forno a 190 gradi.

[pubblicità]«Questa non è la ricetta originale, ma è molto più leggera ed è semplicissima da fare» ha commentato lo chef.

This entry was posted on Tuesday, April 2nd, 2019 at 3:04 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.