



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Pasticcio pasquale**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**15 minuti preparazione, 45 cottura** Tempo

Attrezzatura : **teglia**

### **Ingredienti**

- 350g di farina
- 150g di burro
- 100g di zucchero
- 2 uova
- 1 bicchiere di vino bianco
- vaniglia in polvere
- cannella
- sale
- 400g di ricotta
- 3 uova
- 100g di zucchero
- vaniglia in polvere
- cannella

## **Preparazione Pasticcio pasquale**

### **Passo 1.**

Mescolate farina e zucchero, aggiungete vino, uova sale vaniglia e cannella.

### **Passo 2.**

Lasciate a riposo per 30 minuti.

### **Passo 3.**

Per il ripieno: Mescolate ricotta e zucchero, aggiungete 2 uova intere ed un albume (conservate il torlo, servirà n seguito), la cannella e la vaniglia.

### **Passo 4.**

Dividete la pasta in due parti uguali.

### **Passo 5.**

Stendete una prima sfoglia in una teglia oliata e versatevi il ripieno.

### **Passo 6.**

Richiudete con una seconda sfoglia e spennellatene la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto.

### **Passo 7.**

Fate dei buchi coun una forchetta e lasciate cuocere nel forno a 180° per circa 45 minuti.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)