

Crema fritta

Preparazione per 4 persone
Difficoltà Media difficoltà

Ingredienti:

400 cl di latte
120 gr di farina bianca
200 gr uova 100 gr di zucchero
burro per friggere
1 baccello di vaniglia
zucchero a velo

Preparazione:

Fate bollire il latte con il baccello di vaniglia e tenetelo da parte. Montate ora i tuorli con lo zucchero fino a quando non avrete ottenuto una spuma chiara. In un'altra terrina montate a neve gli albumi. Eliminate ora il baccello di vaniglia dal latte, e in quest'ultimo aggiungetevi la farina setacciata, mescolate bene con l'aiuto di un frustino in modo che non si creino grumi. Aggiungete ora lentamente i tuorli e gli albumi, senza smettere di mescolare, girando sempre nello stesso verso. Per cuocere ora la crema dobbiamo usare il metodo del bagnomaria, di conseguenza sistemate il pentolino in una pentola più capiente con dell'acqua, e mettete sul fuoco a fiamma moderata. Mescolate sempre senza sosta in modo da ottenere un composto denso. Se entro 10 minuti non avrete ottenuto ciò aiutatevi aggiungendo alla crema un tantino di farina di riso. Dopo di ch  stendete la crema sul piano di lavoro leggermente unto con del burro fuso, cercando di formare uno spessore di almeno 2 centimetri. Quando la crema si sar  raffreddata, tagliatela a pezzi, spolverate con la farina e fai dorare i pezzi, su ambo i lati nel burro fuso. Servite tiepida insaporita con lo zucchero a velo.

Ci abbiniamo un buon Moscato dei colli o un Verduzzo amabile.

Buon appetito.

Tratta da:<http://www.ricettevenete.it>

