

CREMA FRITTA VENEZIANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (150gr)
- 3 uova
- 1 limone
- latte (750ml)
- burro
- zucchero (100gr)
- pangrattato (100gr)

Come si prepara

In un tegame dai bordi alti unire i tuorli d'uovo allo zucchero, aggiungere la farina e, poco per volta, il latte.

Aggiungere la scorza intera di un limone e mettere sul fuoco, girando sempre affinché non si attacchi al fondo, fino al bollore.

Cuocere la crema per 3 minuti, sempre girando, finché avrà una consistenza abbastanza solida.

Versarla su un piano possibilmente di marmo, leggermente bagnato e lasciar raffreddare.

Tagliare la crema a dadini o a rombi, passarla prima nella farina, poi nelle chiare battute a neve e infine nel pangrattato e friggere in una padella con metà olio e metà burro.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	147 kcal 615 kJ
-------------------	--------------------

Tags

creme, fritti, occasioni speciali, Crema fritta veneziana, dolci fritti, dolci, new, feste, tradizionale,





mediterraneo

