



Crema fritta

Ingredienti per 4 persone:

200 g	Farina 00
200 g	Zucchero
n° 5	Uova
n° 1	Scorza di limone grattugiata
100 g	Pangrattato
1 litro	Latte intero (in alternativa parzialmente scremato)
q.b.	Olio di arachidi per friggere

Preparazione:

1. Dividere i tuorli dagli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a quando saranno di colore chiaro.
2. Unire la farina, mescolando per non formare grumi, e il latte tiepido. Per ultimo unire la scorza gialla del limone finemente grattugiata.
3. Mescolare bene e mettere il composto in una pentolina, sul fuoco a fiamma molto bassa, sempre continuando a mescolare.
4. Portare a bollore e lasciare che la crema si addensi.
5. Ungere una superficie di marmo e rovesciarvi la crema, stendendola con un coltello, e portarla ad uno spessore di circa 2 cm. Lasciarla raffreddare completamente.
6. Sbattere gli albumi con un pizzico di zucchero.
7. Tagliare la crema a rombi, passarla prima nell'albume sbattuto poi nel pangrattato, pigiando lievemente con le mani per farlo aderire.
8. Portate a temperatura l'olio e friggere la crema; toglierla con una schiumarola e lasciare scolare l'unto in eccesso su un foglio di carta assorbente da cucina prima di servire.