

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema frita alla Veneziana

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di farina
180 g di zucchero semolato
5 uova
1 limone
pane grattugiato
1 l di latte
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una casseruola tutti i tuorli, unire lo zucchero e mescolare bene, aggiungere quindi la farina, la scorza del limone grattugiata e, poco alla volta, il latte. Mettere la casseruola sul fuoco e sempre mescolando lasciarvelo sino a che la crema sarà rappresa ed accennerà a bollire. Toglietla dal fuoco e versarla sul tavolo di marmo già unto di olio, stenderla bene e quando sarà fredda tagliarla a rombi, passare il composto nell'albume sbattuto, poi nel pane; friggerlo in molto olio, poi servirle.