

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.