

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema lodigiana

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

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



INGREDIENTI

200 g di mascarpone
200 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
2 albumi d'uovo
30 cc di rum.

PREPARAZIONE

1 Montare i tuorli con lo zucchero sino a renderli bianchi. Unire il mascarpone e sbattere ancora bene.

Aggiungere il rum e alla fine, delicatamente perché non si smontino, incorporarvi gli albumi montati a neve.

Versare la crema in tazzine da caffè e lasciarla gelare alcune ore prima di servire.

Accompagnare con biscotti secchi.

Provate anche la crema al mascarpone e latte condensato!

NOTE

©Per un codice della cucina lombarda, M.Riva, R.Nistri & M.Paolazzi Eds. Unità Organizzativa
Politiche di Filiera - Struttura Promozione Prodotti - Milano, 2000