

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema catalana

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER LA CREMA CATALANA

LATTE 500 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 80 gr

AMIDO DI MAIS 25 gr

SCORZA DI LIMONE 1

STECCA DI CANNELLA 1

ZUCCHERO DI CANNA

La ricetta della crema catalana è un piccolo capolavoro della pasticceria spagnola: un dolce al cucchiaio cremoso e profumato, con una **crosticina croccante** di zucchero caramellato che fa crack sotto il cucchiaino. Prepararla è più semplice di quanto sembri: servono solo latte, tuorli, zucchero, amido di mais e gli aromi giusti. **Il segreto? La pazienza, una cottura lenta e delicata e un passaggio finale con il cannello per ottenere quella deliziosa crosta dorata.** Perfetta da servire come dessert elegante ma fatto in casa, anche per stupire gli ospiti!

COME SI FA LA CREMA CATALANA

- 1 Versa il latte in un pentolino, aggiungi la scorza di limone e la stecca di cannella. Scalda il latte a fuoco dolce per farlo insaporire: non deve bollire, basta che sia ben caldo.





- 2 Separa i tuorli dagli albumi (che non ti serviranno per questa ricetta). Metti i tuorli in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero e lavora il composto con le fruste elettriche fino a ottenere una crema chiara, gonfia e spumosa.





- 3** Unisci l'amido di mais e continua a lavorare il composto con le fruste fino a che sarà completamente assorbito.





- 4 Aggiungi il latte caldo a filo, continuando a mescolare con le fruste per evitare la formazione di grumi. (Se preferisci, puoi filtrare il latte per eliminare la scorza e la cannella.)



- 5 Trasferisci la crema in un pentolino e cuoci a fuoco dolce, mescolando sempre. Dopo circa 8-10 minuti, la crema inizierà ad addensarsi: a quel punto è pronta.



6 Versa la crema negli stampini e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio. Lascia

raffreddare a temperatura ambiente, poi metti in frigorifero per almeno 3-4 ore.



- 7 Poco prima di servire, copri la superficie della crema con uno strato sottile di zucchero di canna. Caramellalo usando un bruciatore da cucina fino a ottenere una crosticina dorata e croccante.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Niente cannello? Puoi caramellare lo zucchero sotto il grill del forno per pochi minuti, tenendo d'occhio che non si bruci.

Latte alternativo: Se sei intollerante, va benissimo anche il latte senza lattosio. Meglio evitare le bevande vegetali, che rischiano di alterare troppo il gusto della crema catalana.

Recupero albumi: Gli albumi avanzati puoi usarli per fare [meringhe](#), frittate proteiche o aggiungerli a un impasto per dolci leggeri.

Aromi extra: Se vuoi esagerare, oltre a limone e cannella puoi aggiungere anche un pezzettino di bacca di vaniglia al latte in infusione.

COME CONSERVARE LA CREMA CATALANA

La crema catalana si conserva in frigorifero per 2-3 giorni, ma senza lo zucchero caramellato in superficie. Questo va aggiunto solo poco prima di servirla, per mantenere la croccantezza.

Non è adatta alla congelazione: rischierebbe di perdere consistenza e sapore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Panna cotta alla vaniglia](#): un grande classico italiano, morbido e profumato, perfetto da servire con frutti di bosco o caramello.

[Crema pasticcera](#): fresca e vellutata, ottima per farcire crostate o mangiare al cucchiaio.

[Latte in piedi](#): goloso e semplice, con pochi ingredienti fai felici grandi e piccoli.

[Zuppa inglese](#): dolce al cucchiaio che piace sempre a tutti.

[Crema al mascarpone](#): morbida e avvolgente, perfetta per accompagnare dolci da festa o pandoro e panettone.