

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Lemon Curd: la Ricetta Originale e Veloce

---

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO PER FARLO RASSODARE IN FRIGO (2H)*

---



Se cerchi una farcitura intensa, profumatissima e capace di dare una marcia in più ai tuoi dolci, sei nel posto giusto. Oggi ti porto in cucina per preparare il **lemon curd: la ricetta originale e veloce** per realizzare in casa il re indiscusso della pasticceria inglese. Ti bastano solo 4 ingredienti e meno di 15 minuti di cottura per ottenere un risultato cremoso e impeccabile.

A differenza della classica [crema pasticcera al limone](#), questa preparazione non prevede l'uso di

farine o amidi. Si tratta dell'autentica **crema al limone inglese senza maizena**, vellutata e setosa, dove il burro e le uova fresche creano una consistenza magica che si addensa perfettamente durante il riposo in frigorifero.

Una volta pronto, potrai usare questo spettacolo agrumato in tantissimi modi. È perfetto da spalmare semplicemente sugli scones caldi, ma dà il meglio di sé nei dolci strutturati. Puoi usarlo per realizzare una fresca [crostata con lemon curd e fragole](#), oppure provarlo in alternativa alla tradizionale [crostata di crema al limone](#) per un sapore ancora più deciso. Se invece ami i dolci da credenza soffici, ti consiglio di servirlo come accompagnamento a una fetta di [torta al limone e noci](#).

Se adori i dessert intensi e cerchi altre idee fresche per l'estate, non perderti la nostra classica [granita al limone](#) o il rinfrescante [sorbetto al limone](#). E per un tocco da vero maestro pasticciere, scopri anche come preparare un goloso [caramello al limone](#) con cui guarnire i tuoi piatti.

Sei pronto a metterti ai fornelli? Segui i miei consigli passo dopo passo e scopri com'è semplice portare in tavola un **lemon curd fatto in casa** liscio, lucido e profumatissimo!

## LEMON CURD: COSA SERVE PER LA RICETTA ORIGINALE

ZUCCHERO 200 gr

SUCCO DI LIMONE circa di 2 limoni -

SCORZA DI LIMONE di circa 2 limoni -

BURRO 90 gr

UOVA 3

## COME PREPARARE UN LEMON CURD PERFETTO

**1** Per prima cosa, **grattugia la scorza dei limoni**, facendo molta attenzione a non prelevare la parte bianca, che risulterebbe amara. Tienila da parte.

Subito dopo, **spremi i limoni** per ricavarne tutto il succo e metti anche questo da parte.

Ora prepara la pentola per la **cottura a bagnomaria**: versa all'interno lo zucchero, unisci il succo dei limoni appena spremuto e accendi il fuoco a fiamma media.





**2** Aggiungi nella pentola la scorza grattugiata, il burro e le uova.

Prendi una frusta a mano e **mescola continuamente per 10 minuti**. Questo movimento costante è il segreto per evitare la formazione di spiacevoli grumi.





**3** Fai molta attenzione alla temperatura: durante la cottura la crema **non deve mai raggiungere il bollore** per evitare l'effetto "frittata" e mantenere il composto liscio.

La crema si addenserà pian piano. Capirai che è pronta quando cambierà consistenza e **velerà il dorso di un cucchiaio**. A quel punto, spegni la fiamma e **fai raffreddare completamente** a temperatura ambiente.

Infine, trasferisci il lemon curd in un **contenitore a chiusura ermetica** e **conserva in frigo per qualche ora** (almeno 2 ore). Questo riposo è fondamentale per farlo rassodare e raggiungere la sua tipica consistenza densa e spalmabile.



## COME CONSERVARE IL LEMON CURD E QUANTO DURA

Il lemon curd fatto in casa si conserva perfettamente in **frigorifero per circa 1 settimana**.

L'importante è chiuderlo all'interno di un contenitore a chiusura ermetica o in un vasetto di vetro ben sigillato. Un piccolo trucco per farlo durare al meglio: usa sempre un cucchiaino pulito ogni volta che lo prelevi, così eviterai di contaminare la crema.

Vuoi farlo durare ancora più a lungo? Buone notizie: puoi **congelare il lemon curd** e conservarlo in freezer fino a 3 mesi. Poiché questa ricetta originale è preparata senza amidi o maizena, la struttura non si rovinerà. Quando deciderai di usarlo, ti basterà lasciarlo **scongelerare lentamente in frigorifero** la sera prima.

## I SEGRETI PER UN LEMON CURD DA MANUALE

Il lemon curd è una ricetta semplice, ma richiede piccole accortezze per rasentare la perfezione. Ecco i miei trucchi per non sbagliare mai:

**Come eliminare l'odore di uovo:** È il dubbio più comune. Per evitare che la crema sappia di frittata, usa solo **uova freschissime** e mantieni la fiamma del bagnomaria medio-bassa. Se il calore è troppo forte, il tuorlo si cuoce troppo e rilascia quel sapore tipico. Un altro segreto?

**Filtra il composto con un colino** a maglie strette a fine cottura per eliminare eventuali filamenti di albume rimasti.

**Scegli solo limoni biologici:** Poiché andrai a grattugiare la buccia, è indispensabile utilizzare **limoni non trattati con buccia edibile**. I limoni di Sorrento o quelli a pasta gialla spessa sono i migliori per intensità di profumo e succosità.

**Cosa fare se è troppo liquido:** Non farti prendere dal panico se appena spento il fuoco ti sembra una salsa lenta. Il lemon curd **si addensa quasi per metà durante il riposo in frigo** grazie alla solidificazione del burro. Se dopo 4 ore è ancora liquido, puoi rimetterlo a bagnomaria per altri 5 minuti aggiungendo un piccolo pezzetto di burro freddo.

**Un tocco lucido e vellutato:** Se vuoi una crema liscia da pasticceria professionale, una volta spento il fuoco e prima che si raffreddi, dagli una **rapida frullata con il mixer a immersione** per soli 30 secondi. Diventerà lucidissimo.