



SIMONE RUGIATI E LA PENTOLA ACCADEMIA ACCIAIO - CREMA PASTICCERA

Dolce - 4 persone

Ingredienti:

- 500 ml di latte
- 150 g zucchero
- 50 g di farina
- 6 uova
- 1 bacca di vaniglia

Preparazione:

-aprite il baccello di vaniglia a metà ed estraete i semi.

-mettete il baccello nel latte e fate bollire

-Versate i tuorli e lo zucchero in una ciotola e aggiungete la farina setacciata, sbattete il tutto fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro poi incorporate i semi di vaniglia.

-Sempre mescolando di continuo versate a filo il latte caldo poco alla volta per stemperare.

-Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate a bollire, abbassate un pochino il fuoco e fate sobbollire per 3 o 4 minuti.

-Versatela in una ciotola per interrompere la cottura, e se non la usate subito ricopritela con la pellicola da cucina facendola aderire alla crema, questo permetterà di evitare la formazione della spiacevole pellicola superficiale.