
Budino della Transilvania

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La Transilvania, nota regione della Romania, ispira un budino da servire con la frutta.

Ingredienti per 4 persone del budino della Transilvania 50 g di zucchero semolato (per il caramello) 60 g di zucchero semolato 20 ml di acqua 1 uovo 2 tuorli d'uovo 1 stecca di vaniglia 200 ml di latte **Tempo di preparazione** Un'ora (più il tempo per il raffreddamento) Sciogliere in un pentolino 50 g di zucchero in 20 ml di acqua e preparare il caramello cuocendo sul fuoco finché lo zucchero non raggiunge il colore ambrato tipico del caramello. Distribuirlo poi subito in 4 formine da budino. Mescolare in una ciotola l'uovo, i due tuorli, lo zucchero e una stecca di vaniglia, ottenendone una crema. Scaldare appena il latte e aggiungerlo lentamente al composto. Mescolare finché non si raggiunge la consistenza di una crema. Versare la crema in un bicco, passandola al setaccio; poi suddividerla in 4 stampi monouso. Mettere gli stampi immersi nell'acqua disposta in una teglia da forno o una pirofila e cuocere il budino in forno a 170° per 40-50 minuti (a seconda del forno a disposizione) finché si rassodi. Quindi raffreddare, sformare e servire il vostro budino della Transilvania con frutta di stagione. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*