
Crema alle arance

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una ricetta iberica per un dolce rinfrescante in vista della bella stagione

Una tipica ricetta spagnola per un gustoso dessert estivo.

Ingredienti per quattro persone

50 g di miele d'arance

150 g di acqua

300 g di succo d'arancia appena spremuto

2 tuorli d'uovo

1 uovo

10 g di acqua di rose

10 g di mandorle

20 g di pistacchi tritati

menta

scorzette d'arancia

Tempo di preparazione

Un'ora (più il tempo di raffreddamento)

Mescolare in una pentola il miele e l'acqua, portarli ad ebollizione e cuocerli per 5 minuti a fiamma bassa. Aggiungere il succo d'arancia e cuocere per altri 2-3 minuti, finché il composto non si addensa leggermente. Quindi togliere il composto dal fuoco e lasciarlo raffreddare per circa 15 minuti.

Mischiare i tuorli insieme all'uovo con una frusta, aggiungendo a poco a poco la salsa all'arancia, fino ad ottenere una crema omogenea. Indi aggiungere l'acqua di rose e le mandorle macinate.

Versare il composto in piccole coppette da forno e disporle su una teglia. Cuocere in forno per 40 minuti a 100°. Infine mettere a raffreddare le coppette con la crema in frigorifero. Guarnire con dei pistacchi tritati, qualche scorzetta d'arance e una foglia di menta.

(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe

