

---

# Prugne su letto di crema

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Il sapore agrodolce delle prugne si abbina perfettamente alle carni bianche e alla selvaggina in genere. Ma anche alcuni pesci, quali ad esempio il baccalà, bene si adattano a queste dolcezze. Un veloce e appetitoso antipasto, sicuramente da provare, sono gli involtini di speck con all'interno una prugna secca, da scottare in forno e servire tiepidi. Ma perché non sperimentare anche un'insalata insolita con formaggio, prugne e pere, con un condimento di aceto balsamico? Chiaramente moltissimi dolci possono essere realizzati con le prugne secche, sappiate che a tante ricette a voi note potreste unire, con notevole successo, questi frutti essiccati: salame di cioccolato (biscotti secchi, uova, cioccolato e qualche prugna secca spezzettata); strudel (prugne da aggiungere al solito ripieno di mele); oppure bigné con crema e budini. Senza parlare poi delle macedonie di frutta che con le prugne e magari con l'aggiunta di rum, marsala o passito si arricchiscono, diventando perfino alternative al dolce.

Ingredienti per 4 persone

**Per la frutta:** 3 pere kaiser, 12 prugne secche, 3 cucchiari di zucchero, 1 bicchierino di marsala.

**Per la crema:** 5 tuorli, 2 cucchiaini di fecola, ½ stecca di cannella, 200 grammi di panna fresca, 200 grammi di latte, 150 grammi di zucchero.

**Per la composizione:** zucchero a velo, cannella in polvere, 16 amaretti.

Preparazione

**Per la crema**

Scaldare a bagnomaria per pochi minuti il latte con la panna e mezza stecca di cannella, quindi togliere dalla fiamma, eliminare la cannella e versare in una ciotola dove avrete lavorato i tuorli con lo zucchero e la fecola. Rimettere sul fuoco e cuocere fino a far sobbollire la crema, quindi spegnere.

**Per la frutta**

Lavare con cura le pere e sbuciarle solo parzialmente in modo da lasciare delle strisce longitudinali di buccia, tagliarle a spicchi e stufarle in un tegame coperto con 3 cucchiari di zucchero, le prugne secche, un bicchierino di marsala e poca acqua tiepida.

---

### **Per la composizione**

Versare la crema sui piatti dei commensali e porre in superficie le pere, le prugne secche e gli amaretti. Terminare spolverando con zucchero a velo e cannella.