

Crema fritta:

La Crema fritta è un dolce tipico anconetano.

Addentare un cubetto fritto pensando che si tratti di una prelibatezza salata, per poi restare sorpresi e scoprire il ripieno di crema pasticcera.

Ingredienti per 20 pezzi circa:

- 500 ml di latte intero,
- 4 tuorli medi (conservare gli albumi),
- 120 g di zucchero semolato,
- 70 g di farina 00,
- 20-25 g di amido di mais,
- buccia di 1 limone (a scelta anche arancia), Olio di semi di arachidi q.b. per friggere



Preparazione:

In una ciotola aggiungete i tuorli con lo zucchero e mescolate per bene fino ad ottenere un composto chiaro. Aggiungete l'amido di mais setacciato e mescolate. Unite la farina 00 sempre setacciata e in più riprese continuando a mescolare fino a creare un composto omogeneo.

Scaldate il latte in una pentola capiente insieme alla buccia di limone. Spegnete ed eliminate la buccia. Aggiungete il latte caldo sul composto di uova tramite un colino per filtrarlo. Mescolate completamente. Trasferite il composto di nuovo sulla pentola e cuocete a fuoco dolce mescolando continuamente fino a quando la crema non si addenserà del tutto. Spegnete il fuoco, aggiungete il cucchiaino di liquore e mescolate.

Fate raffreddare leggermente e poi trasferite la crema su di una teglia ricoperta con pellicola trasparente o carta forno. Potete usare anche una piccola tortiera dai bordi alti, io uso una teglia. Aggiungete la pellicola sulla superficie della crema quando si è raffreddata e con le mani formate un rettangolo o quadrato omogeneo con uno spessore di circa 2 cm. Fate rapprendere la crema completamente, meglio senza pellicola così si asciuga prima e poi trasferite in frigorifero a rassodare per circa 1-2 ore. Trascorso il tempo di riposo ricavatevi con un coltello infarinato tanti quadratini.

Passate ogni quadratino prima nella farina, poi negli albumi che avete messo da parte e in seguito nel pangrattato. Create una panatura omogenea. Friggete le creme per qualche minuto in una pentola con abbondante olio di semi per qualche secondo fino a doratura.

Trasferite ogni crema su carta assorbente e servite calde e tiepide

