



Le ricette di Luca



CREMA COTTA

Ingredienti:

- 4,5 dl di panna fresca
- 0,5 dl di latte
- 60 gr di zucchero semolato
- 1 stecca di vaniglia
- 4 tuorli d'uovo

Fendere in due la stecca di vaniglia, staccare l'interno della stecca e metterla in una scodella con i tuorli e lo zucchero.

Far bollire in un pentolino il latte e la panna con la stecca di vaniglia avanzata. Mescolare, senza sbattere, le uova con lo zucchero e, appena il latte e la panna hanno raggiunto il bollore, aggiungerveli passandoli ad un colino. Mescolare delicatamente e ripassare di nuovo al colino.

Mettere in cocottine di porcellana ovali lunghe 14cm, larghe 10cm, alte 2,5cm.

Cuocere in forno a vapore a 90° oppure in forno convenzionale a 120° a bagnomaria (se finisce l'acqua aggiungerne altra). La crema deve essere compatta ma ancora tremolante (ci vuole circa un'ora, verificare comunque la cottura infilando uno stecchino che deve uscire asciutto).

Mettere quindi in frigorifero a raffreddare.

Per finire spargere sopra la crema dello zucchero di canna e poi farlo caramellare sotto il grill del forno, oppure sotto l'apposito cannello a gas.