

Crema frita: crema pasticcera

Procedimento

- 1 Portare a bollore il latte con gli aromi
- 2 nel frattempo preparare il pastello per la crema: sbattere i tuorli con lo zucchero, la farina e poco latte
- 3 versare il pastello nel latte e portare a bollore la crema pasticcera
- 4 versare la crema in una pirofila e copirla con pellicola. far raffreddare
- 5 tagliare la crema in cubi di circa 2-3 cm
- 6 passare i pezzi di crema prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pane grattugiato.
- 7 panare nuovamente i cubi di crema passandoli prima nell'uovo e poi nel pane grattugiato.
- 8 friggere in abbondante olio caldo.



Una ricetta di Gigliola D'Ascanio e Dosolina Censori