

## Crema Catalana

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

### Ingredienti per 4 persone

- 250 ml latte uht Despar
- 250 ml panna fresca liquida
- 30 gr maizena
- 4 tuorli d'uovo
- 1 baccello di vaniglia
- 1 limone
- 1 pizzico di cannella
- 150 gr zucchero di canna Despar

### Preparazione

1 - La "spagnolissima" crema catalana è una ricetta tipica della tradizione della Catalogna, regione della Spagna nord-orientale, da dove è stata esportata poi nel resto dell'Europa. Questa delicata crema, cugina della creme brulè e del creme caramel, era, ed è, considerata in Spagna altamente sofisticata e di gran lunga superiore.

2 - Iniziate la preparazione della vostra crema catalana sciogliendo la maizena in poco latte freddo.

3 - Grattugiate la buccia del limone e mettetela in un tegame insieme al resto del latte, a metà' dello zucchero e alla cannella.

4 - Portate il tutto ad ebollizione mescolando per sciogliere lo zucchero e togliete dal fuoco il tegame.

5 - A questo punto lavorate insieme, in una ciotola a parte, i tuorli d'uovo e il rimanente zucchero, aggiungendo poi anche l'amido di mais (maizena), sciolto precedentemente in un po' di latte freddo.

6 - Solo dopo aver mescolato bene insieme l'amido di mais, aggiungete il composto di latte bollente, filtrandolo con un colino, sempre continuando a mescolare.

7 - Mettete ora il composto ottenuto in un tegame e portatelo ad ebollizione a fuoco vivace continuando e mescolare; lasciatelo cuocere per circa due minuti e poi levatelo dal fuoco.

8 - Avrete ottenuto in questo modo una crema morbida e liscia.

9 - Versate la crema catalana, ancora calda, nelle apposite pirofiline e appena raffreddata, mettete in frigorifero a rassodare per circa un paio d'ore. Al momento di servire in tavola, cospargete la crema con lo zucchero di canna e mettete la pirofilina sotto il grill caldo per pochi minuti, per permettere allo zucchero di caramellarsi, oppure utilizzate l'apposito attrezzo simile ad una piccola fiamma ossidrica.

10 - Gustate il vostro dessert... buon appetito da DeSPAR!!!