

CREMA ALL'ARANCIA

Ingredienti per quattro persone:

- 4 arance, 4 uova, 200 gr. di zucchero, un cucchiaio di fecola di patate, 30 gr di burro, un bicchierino di liquore al mandarino.

Procedimento:

- Spremere il succo delle arance, dopo aver grattugiato la scorza di un frutto.

Fate sciogliere il burro in un pentolino, unitevi la fecola mescolando con un cucchiaio di legno, poi versate a “filo” il succo delle arance ed il liquore.

Fate appena addensare la crema , poi levatela dal fuoco. E sempre mescolando con regolarità incorporate i tuorli, uno alla volta, lo zucchero, e la scorza grattugiata dell'arancia.

Rimettete sul fornello e lasciate cuocere per 6/7 minuti sempre mescolando con regolarità su fiamma molto bassa.

Togliete definitivamente dal fuoco, fate intiepidire e versate in quattro coppe da dessert.

Lasciate raffreddare per un'ora in frigo prima di servire.