Cremini fritti marchigiani

Senza glutine



Ingredienti

500 ml di latte senza lattosio

100 gr di zucchero semolato

4 tuorli (circa 70–75 gr)

75 gr di amido di mais **#**

Scorza di 1 limone buccia edibile

1/2 bacca di vaniglia (o 1 cucchiaino di estratto)

Per la panatura

2 uova

Pangrattato senza glutine q.b. **#**

Procedimento

Scaldate il latte con la scorza di limone e la vaniglia, fino a sfiorare il bollore. In un pentolino a parte mescolate i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete l'amido di mais setacciato. Versate gradualmente il latte caldo, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Trasferite il pentolino sul fornello e cuocete a fuoco medio-basso, mescolando continuamente, fino a ottenere una crema molto densa e liscia. Proseguite la cottura per circa 1–2 minuti dal primo bollore, deve risultare consistente e leggermente appiccicosa. Versate la crema in una teglia infarinata con farina di riso, livellandola in superficie. Coprite con pellicola a contatto e lasciate raffreddare completamente in frigorifero, finché sarà ben soda. Tagliate la crema a cubetti e passateli prima nella farina di riso, poi negli albumi leggermente sbattuti e infine nel pangrattato senza glutine. Friggete in olio caldo a 170–175 °C, girandoli fino a doratura. Scolate su carta assorbente e servite ancora caldi!

Due consigli per evitare i grumi

1. *Tenete da parte una piccola quantità dei 500 ml di latte e usatela fredda per stemperare il composto di tuorli, zucchero e amido. Aggiungete poi gradualmente il resto del latte caldo, sempre mescolando.*
2. *Se durante la preparazione dovessero comunque formarsi dei grumi, niente panico! Potete utilizzare un frullatore a immersione per ottenere una crema liscia e omogenea, preferibilmente prima che si addensi completamente.*

Ricetta dal web