

Crema catalana

Categoria: Sapori dal Mondo - Spagna



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 20 min
 **Cottura:** 5 min
 **Dosi per:** 4 persone
 **Costo:** Basso
 **Difficoltà:** Bassa

La "spagnolissima" crema catalana è una ricetta tipica della tradizione della Catalogna, regione della Spagna nord-occidentale, da dove è stata esportata poi nel resto dell'Europa.

Questa delicata crema, cugina della creme brûlée e del creme caramel, era, ed è, considerata in Spagna altamente sofisticata e di gran lunga superiore (ovviamente se fatta bene, secondo tradizione) alle sue cugine.



Ingredienti per la crema

>> Cannella 1 pezzetto	>> Maizena (amido di mais) 25 gr
>> Latte 500 ml	>> Uova 4 tuorli
>> Limoni 1	>> Zucchero 100 g

per cospargere

>> Noce moscata grattugiata q.b.
>> Zucchero di canna q.b.

Preparazione



Iniziate la preparazione della vostra crema catalana sciogliendo la maizena in poco latte freddo (1-2). Grattugiate la buccia del limone (3),

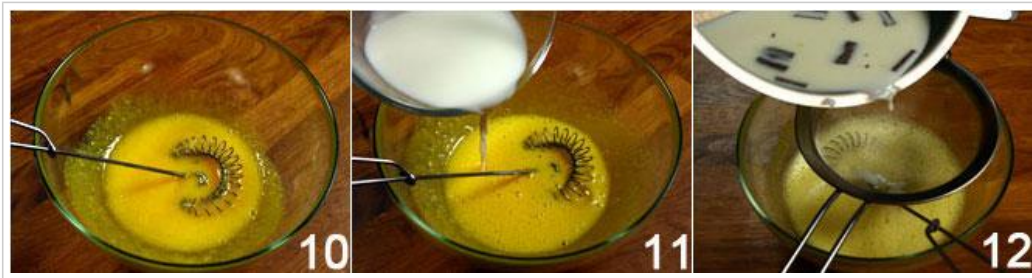


e mettetela in un tegame insieme al resto del latte (4-5), a metà dello zucchero (6) e alla cannella (7).





Portate il tutto ad ebollizione mescolando per sciogliere lo zucchero (8) e togliete dal fuoco il tegame.



A questo punto lavorate insieme, in una ciotola a parte, i tuorli d'uovo (9-10) e il rimanente zucchero aggiungendo poi anche l'amido di mais (maizena), sciolto precedentemente in un po' di latte freddo (11). Solo dopo aver mescolato bene insieme l'amido di mais, aggiungete il composto di latte bollente, filtrandolo con un colino (12-13), sempre continuando a mescolare.



Mettete ora il composto ottenuto in un tegame (14) e portatelo ad ebollizione a fuoco vivace continuando e mescolando; lasciatelo cuocere per circa due minuti e poi levatelo dal fuoco. Avrete ottenuto in questo modo una crema morbida e liscia (15).



Versate la crema catalana, ancora calda, nelle apposite pirofiline (16) e, appena raffreddata mettete in frigorifero. Al momento di servire in tavola, cospargete la crema con lo zucchero di canna (17) 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 (18).

Consiglio

Per evitare che la vostra crema catalana fredda, rimessa nel forno sotto il grill possa impazzire, mettete lo stampo in un recipiente più grande con dentro dell'acqua fredda o del ghiaccio. Se siete poi, degli inguaribili golosi potete decidere di guarnire la crema catalana con della buona frutta: la più indicata sarebbe la fragola o l'uva...provare per credere.

Curiosità

Un tempo, per caramellare lo zucchero sulla crema catalana, i contadini Catalani usavano un particolare ferro incandescente a forma di spirale che, ancora oggi in Spagna, in alcuni ristoranti tipici viene utilizzato. La tecnologia moderna, invece, ci offre un particolare attrezzo per caramellare simile ad una piccola fiamma ossidrica che permette di caramellare in pochi istanti. Ps: se volete assaggiare la più buona crema catalana della Spagna...allora dovete andare nelle campagne di Barcellona, sembra che lì sia ottima.