

DOLCI E DESSERT

Crema cotta ai pistacchi

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 8 persone

Polpa di zucca	350 g
Zucchero	100 g
Uova	3
Burro	30 g
Latte	45 cl
Pistacchi tritati	50 g
Vaniglia	2 baccelli
Sale	1/2 cucchiaino

PER GLI STAMPINI

Burro
Farina

Preparazione

- 1 Fate scaldare il latte con lo zucchero e i baccelli di vaniglia, incisi nel senso della lunghezza, poi lasciatelo raffreddare. Tagliate a pezzetti la zucca e cuocetela al vapore per 12 minuti, quindi frullatela.
- 2 Fate asciugare la purea ottenuta in una padella antiaderente a fuoco vivace, sempre mescolando. Trasferitela poi in una ciotola, unite il burro e mescolate in modo da farlo sciogliere, poi lasciate intiepidire.
- 3 Aggiungete quindi le uova leggermente sbattute, 1/2 cucchiaino di sale e il latte filtrato e mescolate bene.
- 4 Versate il composto in 8 stampini del diametro di 8-10 cm, prima ben imburrati e infarinati, e cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 160 gradi per 40-45 minuti.
- 5 Servite la crema tiepida o fredda, cosparsa con i pistacchi.