

DOLCI E DESSERT

Crema frita alla arancia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 6 persone

Ricotta romana	120 g
Uova	4
Farina	60 g
Latte	40 cl
Zucchero	50 g
Arancia	1
Cannella in polvere	
Olio per friggere	
Pangrattato	
Angelica candita (o cedro)	1 pezzetto

PER DECORARE

Zucchero a velo

Preparazione

- 1 Lavorate in una terrina la ricotta con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Unite due uova, la scorza grattugiata di mezza arancia, la cannella e la farina setacciata.
- 2 Mescolate e aggiungete, versandolo a filo, il latte freddo. Mettete il composto ottenuto in una casseruola e cuocete la crema a fiamma bassa, mescolando in continuazione, finché diventa densa.
- 3 Versatela in una teglia rivestita con carta da forno e livellatela: dovrà avere uno spessore di 1 centimetro abbondante. Fatela raffreddare e tenetela in frigorifero per un'ora.
- 4 Tagliate la crema fredda in quadrati di circa 4 centimetri di lato e staccateli dalla carta con delicatezza, aiutandovi con una spatolina. Passateli prima nelle due uova rimaste che avrete sbattuto, poi nel pangrattato.

- 5 Scaldate abbondante olio in una larga padella e, quando è ben caldo, friggete la crema. Mettete nell'olio pochi quadratini alla volta, cuocendoli sui due lati per pochi secondi.
- 6 Scolate la crema su carta assorbente e servitela calda, spolverizzata con zucchero a velo. Guarnite il piatto con fettine di arancia tagliate a spicchi e con filetti di angelica (o cedro) candita.