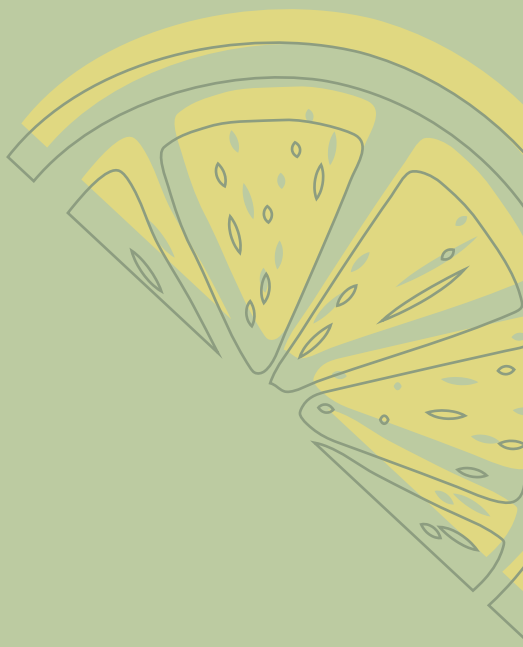
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Crema al limone



Ingredienti

- Latte 500ml
- Zucchero (anche di canna) 100gr
- Maizena 40gr
- Scorza di un limone
- Glassa al limone 1 cucchiaio
- Limoni belli da presentare, uno ogni due persone

Preparazione

1. In un pentolino a fuoco spento unire e mescolare lo zucchero con l'amido di mais.

2. In un altro pentolino riscaldare leggermente il latte con la scorza di limone e la glassa, quindi unire al pentolino con lo zucchero e l'amido sempre a fuoco spento versando a filo e mescolare fino ad ottenere un composto liscio.

3. Accendere il fuoco e mantenerlo basso per cuocere la crema, mischiando sempre per cinque minuti fino a quando si addensa, ma non troppo.

4. Versare la crema in una bowl e coprire con la pellicola facendola aderire alla superficie della crema.

5. Tenere in frigorifero per almeno due ore prima di servire.

6. Tagliare i limoni ben lavati e asciutti a metà e riempire con la crema.

7. Decorare con scorza di limone e foglie di menta, o in stagione con i fiori di zagara o altri fiori.