

ci vò'nnu

ju rusciu d'ovu, ju zuccaru, nu cucchiaru rasu 'e farina, nu picchieru de latte, na scorza 'e limo' e nu pizzittu 'e cannèlla.



ingredienti

il rosso d'uovo, lo zucchero, un cucchiaino raso di farina, un bicchiere di latte, la buccia di limone, un pezzettino di cannella.

69 - i dolci

la crema



Pé fa' la crema gialla ci vò'nnu: pé ogni rusciu d'ovu nu cucchiaru pinu 'e zuccaru e mmischi co' nu cucchiaru de legnu; nu cucchiaru rasu 'e farina e giri sembre co' ju cucchiaru de legnu pé non fa azzocà ju 'mbastu. A 'stu puntu ci mitti nu picchieru de latte, na scorza 'e limo' e nu pizzittu 'e cannèlla e mitti la tegama sopra aju focu, girènno sembre co' ju cucchiaru de legnu. Quando ju combostu è bbeju crimusu e se stacca dalla cazzaròla allora la crema è pronda.

Pé fa' la crema nera ta fa' come pé lla crema gialla ma ci ta mette pure la cioccolata fondende tritata. Tanta gende, 'mmezzu a 'sta crema ci mettéeno pure le mmànnele tostate e tritate. Co' lle mmànnele pò èsse che ju combostu vè nu pocu troppi tostareju e allora se cci mette nu pocu de rumme.

Pé fa' la crema bianga, 'mmece deju rusciu d'ovu, ci ta mette ju biangu e po' fa' come pé lla crema gialla.

la crema

Per fare la crema gialla, per ogni rosso d'uovo, mettere un cucchiaino di zucchero ed amalgamare, aggiungere poi un cucchiaino raso di farina continuando a girare con il cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi. A questo punto, aggiungere un bicchiere di latte, la buccia di limone, un pezzettino di cannella e mettere sul fuoco avendo cura di girare sempre con il cucchiaino di legno. Quando la crema si stacca dalle pareti della pentola, toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

Per fare la crema bianca, invece del rosso d'uovo, usare gli albumi.

Per la crema nera, aggiungere il cioccolato fondente tritato. Spesso, in questa crema si aggiungevano le mandorle tostate e macinate e se il composto risultava troppo denso, si ammorbidiva con del rum.

Progettazione - Education
Realizzazione chiavi in mano
Assistenza pre e post vendita
Telegestione e Teleassistenza Allarmi

FUTURE
sistemi



Sistemi di Sicurezza - Tivo
Antincendio - Controllo Accessi
Domotica - Networking
Telefonia - Cablaggi strutturati

SYSTEM
integrati

Via Roma, 69 - 67019 Scoppito (AQ)
Tel. 0862.718044 - Fax 0862.718818 - Cell. 347.3808276 - Cell. 328.1174824
www.futuressystemaqa.com - e-mail: info@futuressystemaqa.com

ASSISTENZA TECNICA 24 ORE

