

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min

Cottura: 30 min

Costo: Basso

Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: più il tempo di raffreddamento della crema di circa 2 ore

La crema fritta è una preparazione tradizionale che viene servita in varie regioni d'Italia, sia come antipasto o contorno sia come dessert.

La crema fritta alla bolognese o marchigiana viene gustata in queste regioni insieme ad un fritto misto composto di olive ascolane, verdura e carne fritta.

La crema fritta viene invece consumata a Venezia a fine pasto, come dessert, soprattutto nel periodo di Carnevale.

La ricetta è tuttavia molto simile e prevede la preparazione di una crema pasticcera, che viene fatta rassodare e poi impanata e fritta.



Ingredienti per la crema pasticcera:

» Farina

40 gr



» Uova

tuorli, 3



» Latte

500 ml



» Vanillina

1 bustina



» Limoni

la scorza di mezzo



» Zucchero

100 gr



» Maizena

40 gr



...per l'impanatura e per friggere:

» Olio di semi

di arachide, q.b.



» Uova

sbattute, 2



» Pangrattato

q.b.



Preparazione



Per preparare la crema fritta iniziate con la preparazione della crema pasticcera, utilizzate le dosi di questa ricetta seguendo il procedimento che trovate [cliccando qui](#). Fate cuocere bene la crema fino a che avrà una consistenza piuttosto compatta (1), a questo punto versatela in una teglia che avrete ricoperto di pellicola trasparente e stendetela di modo che abbia uno spessore di 2 cm circa (noi per questa quantità abbiamo utilizzato una teglia quadrata di cm 22x22) (2). Livellate bene la crema con una spatola e poi lasciatela raffreddare in un luogo fresco e asciutto per circa 2 ore (non riponete la crema in frigorifero e non copritela, altrimenti rimarrà molto umida). Quando la crema sarà ben fredda trasferitela su un tagliere e tagliatela a cubetti o a losanghe, aiutandovi con un coltello affilato (3).





Passate ogni pezzetto di crema prima nel pangrattato (4), coprendola bene su tutti i lati, poi nell'uovo sbattuto (5) e poi ancora nel pangrattato (6).



Friggete i bocconcini di crema in olio di semi di arachide ben caldo (7), fino a che saranno dorati. Scolateli con una schiumarola (8) e ponete la crema fritta su della carta assorbente per far perdere l'olio in eccesso(9). Con questa dose otterrete circa 40 bocconcini di crema fritta!