

# Crema Catalana

Non so se questa sia la ricetta originale della crema catalana, ma di sicuro è la mia ricetta.

Personalmente utilizzo lo zucchero di canna per la superficie caramellata, ma potete sostituirlo con lo zucchero bianco.

Per questa ricetta va utilizzato l'apposito cannello per caramellare, si acquista per pochi euro ed è molto semplice da utilizzare, anche se va maneggiato con un po' di attenzione.



Ingredienti per 6 porzioni:

- 1 litro di latte intero
- 6 tuorli d'uovo
- 200 gr di zucchero
- 50 gr di amido di mais
- 1 bastoncino di cannella
- 1 stecca di vaniglia (o un cucchiaino di estratto)
- la buccia di un limone
- zucchero di canna per caramellare (circa 1 cucchiaio colmo per porzione)
- cannello a gas per caramellare

In una tazza, diluite l'amido con un po' di latte freddo, quindi versatelo, mescolando bene, in un tegame, nel quale aggiungerete il resto del latte, la buccia di limone e i bastoncini di cannella e vaniglia. Mettete sul fuoco a fiamma bassa e fate intiepidire.

A parte, sbattete bene i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una spuma molto chiara, ed incorporarla a poco a poco nel latte già preparato.



Rimettete sul fuoco, alzate un poco la fiamma e fate cuocere, sempre mescolando con un cucchiaino di legno per evitare che si formino grumi. Considerate circa 5/6 minuti di cottura da quando la crema riprende il bollore. A questo punto toglietela dal fuoco e versatela in tegamini di coccio individuali (io uso le cocotte, ma se li avete è ancora meglio utilizzare gli appositi contenitori per la crema, quelli larghi e bassi in coccio). Mettete in frigorifero per almeno un paio d'ore. Subito prima di servire cospargete la superficie della crema con un cucchiaino abbondante di zucchero di canna e utilizzando il cannello a gas caramellatelo bene in ogni punto, tenendo la punta della fiamma a contatto con lo zucchero.



In alternativa, se non possedete il cannello, potete appoggiare le creme sul ripiano più alto del forno ed accendere il grill alla massima potenza per 3-4 minuti. Oppure, preparate a parte un caramello leggero (che otterrete facendo bollire lo zucchero con poche gocce d'acqua, senza scurirlo troppo) e versatelo sulla crema, lasciando che si rapprenda.