

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Il limoncino piagnone

Un limoncino sempre piangeva,
il perché nessun sapeva;
due lacrimoni scendevano a terra,
quando egli usciva di serra;
se se ne andava poi a mangiare,
Tre lacrimoni si lasciava scappare.
Ma i lacrimoni erano quattro,
se per caso giocava col gatto.
Vieni qua su dammi un bacino,
sei un po' aspro, ma tanto carino,
Vieni qua, dammi un bacino...
E poi che successe?
Avuto il bacino,
più non pianse quel bel limoncino!

Crema di arance

Ingredienti per 4 persone

5 dl. di latte
40 grammi di maizena(amido di mais)
4 tuorli d'uovo
100 grammi di zucchero
4 arance (succo e buccia grattugiata)
un pizzico di cannella.

Preparazione:

In una terrina mescolate con una frusta i tuorli, lo zucchero e l'amido. Aggiungete il latte che avrete precedentemente riscaldato a fuoco medio in un pentolino. Rimettete il latte con gli altri ingredienti nel tegamino e portate a ebollizione. Quando la crema si sarà raddensata aggiungete fuori dal fuoco il succo e la buccia grattugiata delle arance. Fate raffreddare immergendo il tegamino in una terrina con acqua e ghiaccio. Servite la crema fredda con un ricciolo di panna montata, spolverizzando di cannella.

Foto



