



SIMONE RUGIATI E LA PENTOLA A PRESSIONE CLIPSO' + PRECISION - CREMA COTTA CON COULIS DI LAMPONI

Dolce - 4 persone

Ingredienti:

- 6 uova (4 intere + 2 tuorli)
- 500 ml di latte
- 125 g di zucchero + 3 cucchiari
- 1 bacca di vaniglia
- 1 scorza di limone
- 2 gocce di limone
- 1 cestino di lamponi
- qualche foglia di menta per decorare

Preparazione:

- Per prima mettete i lamponi in una ciotola con 3 cucchiari di zucchero e 2 gocce di limone e schiacciate con una forchetta fino a ottenere una crema.

- Ora, fate bollire il latte con la bacca di vaniglia (che avrete precedentemente aperto con un coltello ed estratto i semi), aggiungete la scorza di limone e lasciate in infusione a raffreddare.

- Prendete un recipiente grande, versateci lo zucchero, rompete le uova e sbattetele insieme allo zucchero fino a creare un impasto omogeneo. Aggiungete il latte tiepido, mescolate bene. La consistenza dev'essere bella liquida. .

-Adesso è il momento della pentola a pressione! Prendetela e versateci 3 decoltri d'acqua (750mL), fate scaldare un pochino e spegnete il fuoco. Mettete dentro la pentola lo stampo con alla base un cucchiaio di coulis di lamponi. Prendete il composto che avete preparato e versatelo nello stampo, facendolo passare attraverso un colino. Lasciate due centimetri di bordo e coprite bene lo stampo con un foglio di alluminio: serve a evitare che il vapore invada la vostra crema.

-Ora chiudete la pentola a pressione e accendete il fuoco (fiamma bassa), dopo il fischio continuate a cuocere per circa 14 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate uscire bene il vapore. Fate raffreddare, aprite la pentola ed estraete lo stampo, facendo attenzione a non scottarvi le mani. Togliete l'alluminio e ricoprite lo stampo con la pellicola. Mettete in frigo e fate raffreddare per almeno 4 ore. Rovesciate il dolce su un piatto e servite in tavola con il coulis di lamponi.