



SIMONE RUGIATI E L'ACCESSORIO SCODELLO DELLA PENTOLA A PRESSIONE - CREME CARAMEL SALATO

Dolce - 4 persone

Ingredienti:

- 6 uova (4 intere + 2 tuorli)
- 500 ml di latte
- 125 g di zucchero + 200 g per il caramello
- 1 bustina di vanillina o una bacca di vaniglia
- 1 scorza di limone
- sale

Preparazione:

- per prima cosa : preparate il caramello. versate in un pentolino mezzo bicchiere d'acqua con 200 gr. di zucchero, un pizzico di sale e mettete sul fuoco. quando lo zucchero assumerà un bel colore bruno, il vostro caramello è pronto. versate il caramello nello scodello e fate raffreddare.
- fate bollire il latte con la bacca di vaniglia, 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 come se fosse una frittata. aggiungete il latte tiepido, mescolate bene. la consistenza dev'essere bella liquida.
- prendete il composto che avete preparato e versatelo nello scodello caramellato vuoto, facendolo passare attraverso un colino. lasciate due centimetri di bordo e coprite bene lo scodello con il coperchio: serve a evitare che il vapore annacqui la vostra crema.
- mettete un ecodose di acqua nella pentola. aggiungete lo scodello e cuocete il creme caramel per 20 minuti dal momento del fischio, fate raffreddare, aprite la pentola ed estraete lo scodello, ricopritelo con la pellicola. mettete in frigo e fate raffreddare.
- rovesciate il dolce su un piatto e servite in tavola.