



MELE COTTE CON CREMA AL LATTE

Ingredienti

5 tuorli d'uovo
150 g di zucchero
40 g di farina
scorza d'arancia
½ litro di latte
Mele
Olio extravergine di oliva
Zucchero
Origano fresco

Procedimento

Per la crema al latte

Sbattere 5 tuorli d'uovo con 150 gr. di zucchero (sbiancare) e aggiungere la farina 40 gr. In un pentolino mettere la scorza di un'arancia aggiungere ½ lt. di latte far sobbollire, eliminare la buccia di arancia passare al colino.

Rimettere il pentolino sul fuoco e aggiungere le uova sbiancate, facendo attenzione a non mescolare.

Far sobbollire e quando la temperatura è aumentata solo allora girare con il

frustino. Togliere dal fuoco e versare il composto in una ciotola coprendo bene con pellicola.

n.b.: per una crema più densa mettere il doppio della farina

Per le mele cotte

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fettine.

In una padella già riscaldata mettere dell'olio e adagiarvi le mele coprirle con carta alluminio. Quando le mele si sono "riscaldate" togliere dal fuoco la padella girare le fettine dall'altro lato e mettere dello zucchero. Rimettere sul fuoco la padella far scaldare le mele dall'altro lato.

Togliere dal fuoco e rigirarle e mettere lo zucchero, fino a farle caramellare da entrambi i lati. Cospargere le mele di zucchero aggiungere l'origano fresco.