



Crema caramel in pentola a pressione - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

Dessert - dolci al cucchiaio

ricetta di [Kucinare.it](#) (copincollata direttamente dal sito)

Ingredienti

- ½ litro di latte bollito con le bucce di mezzo limone o con una stecca di vaniglia, tiepido.

- 6 uova di cui 2 intere e 4 rossi

- 125 gr. di zucchero (pari a 5 cucchiaini colmi)

- 3 cucchiaini di zucchero per caramellare lo stampo

- uno stampo da budino con foro centrale diametro cm.17,5 alto cm.8

- una pentola a pressione nella quale entri lo stampo e un po' di carta di alluminio.

:- Mettere i 3 cucchiaini di zucchero nello stampo, bagnarlo con un po' di acqua, metterlo sul fuoco basso e vigilare. Quando lo zucchero avrà preso un bel colore biondo scuro è pronto il caramello. Ricoprire bene tutte le pareti e il cono centrale.

Rompere in una ciotola capiente le uova come sopra indicato, aggiungere lo zucchero e batterle come fosse una frittata per far sciogliere lo zucchero. Aggiungere il latte tiepido che è stato precedentemente bollito con gli aromi e mescolare bene.

Mettere tre dita di acqua nella pentola a pressione e farla riscaldare un po'. Togliere la pentola dal fuoco e calare dentro lo stampo caramellato vuoto. Far passare il composto preparato attraverso un colino a maglie non fittissime (questo per non far passare eventuali nodolini della chiara d'uovo o bucce grattate di agrumi - se sono state aggiunte al latte).

Coprire lo stampo riempito con un foglio a misura di carta di alluminio per evitare che il vapore annacqui il contenuto e chiudere la pentola a pressione. Calcolare dal fischio 15 minuti di cottura.

Per aprire far uscire tutto il vapore, far freddare, togliere la carta di alluminio, ricoprire con carta trasparente alimentare e porre in frigo. Si consiglia di prepararlo un giorno per l'altro.

Varianti: a questa ricetta base si possono apportare diverse varianti a piacere.

Se si desidera al gusto del Porto, il latte si fa bollire da solo e nella ciotola di preparazione si può aggiungere $\frac{3}{4}$ di bicchierino di liquore di Porto Rosso.

Se si preferisce al gusto di arancia, nel latte tiepido si può grattugiare la buccia di mezza arancia e aggiungere un po' di liquore come il Drambuie.

Se fosse gradito l'aroma di mandorle, a tutto l'impasto pronto si possono aggiungere poche gocce di estratto di mandorle per dolci.

Quando si rovescia al centro del piatto da portata si può circondare da macedonia di frutta precedentemente preparata a piacere e ben scolata.

Per fare una dose da 10/12 persone: $\frac{3}{4}$ di latte, 9 uova (3 intere e 6 rossi) 7 cucchiaini colmi di zucchero, uno stampo da 19 cm. di diametro, alto cm.9 e 5 cucchiaini di zucchero per il caramello. Il tempo di cottura passa a 25 min. e nel fondo della pentola ci vogliono 4 dita d'acqua. Aumentare un po' gli aromi in proporzione.



eCucinando.it