LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Biancomangiare

.....l'antico modo sardo di fare la panna cotta o la crema senza uova !!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
1 minuti

Ingredienti

- Latte - 1 lt
- amido di grano - 90 g
- zucchero - 200 g
- la buccia di un limone
- Per la guarnizione:
- caramello più mandorle tostate tritate
- oppure confetture di more, di fichi d'india o corbezzolo!!!!

Preparazione

Versare in una pentola l'amido e lo zucchero, mescolare e poi sciogliere il composto aggiungendo il latte a poco a poco evitando che si formino grumi. Aggiungere la buccia del limone e mettere sul fuoco basso. Portare il composto vicino all'ebollizione, come per una normale crema. Evitare l'ebollizione rimestando costantemente. Far cuocere 3-5 minuti. Togliere la buccia del limone e versarla nello stampo del budino. Far raffreddare. Mettere in frigo. Una volta freddo rovesciare su un piatto da portata e guarnire, da una parte, con un caramello a cui avete aggiunto delle mandorle tritate e accompagnando con un biscotto sardo. Dall'altra parte potete aggiungere della confettura di more o frutti di bosco. Va benissimo anche una confettura di fichi d'india o di corbezzolo. Se volete fare delle varianti potete aggiungere del liquore di limone o di mirto. Se volete potete farla con i mezzi moderni usando il forno a microonde. Mischiate lo zucchero e l'amido, aggiungete il latte e fate cuocere per circa 7 minuti partendo dal latte freddo. Se mettete il latte caldo il tempo sarà dimezzato. Poi procedete come sopra. Questa è un antica ricetta della nonna!