



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



BUDINO ALL'ARANCIO

INGREDIENTI:

Farina di Riso Gr 15
Fecola di Patate Gr 15
Farina di Grano Duro Gr 20 (semola rimacinata)
Zucchero a Velo Gr 200
Nocciole Gr 50 (sgusciate)
Uova di Gallina 6 (intere)
Latte Fresco Lt 0,5 (intero)
Arancio Tarocco 1 (grossa)
Vaniglia in Polvere 1 (bustina)

PROCEDIMENTO:

Tritare le nocciole molto fini, mescolatele alle tre farine precedentemente setacciate con un setaccio da farina, non da brodo. Se non avete il setaccio mescolate molto bene il tutto con le mani, sfregandole una contro l'altra.

Prendere un tegame, mettere il latte, lo zucchero e fare bollire.

Appena bolle unire, mescolando energicamente con una frusta, il composto di farine e nocciole, la buccia grattugiata e il succo dell'arancia, la vaniglia e fare bollire per 3 minuti, si deve addensare come una besciamella.

Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare, quando freddo incorporare, uno alla volta, i tuorli delle uova, mescolando con la frusta.

Montare a neve, con uno sbattitore elettrico, solo 4 albumi delle uova e aggiungerli al preparato, mescolando con molta delicatezza con una spatola o ramina.

Prendere uno stampo grande o più stampi piccoli da budino, imburrarli, infarinarli e riempirli per 2/3 con il composto.

Cuocere in forno a bagno maria, funzione statico, T 180°, per 40/45 minuti. Controllare la cottura con lo stecchino, eventualmente attendere altro tempo fino a cottura ultimata.

Deve essere mangiato freddo, dopo che è stato in frigorifero per 30/40 minuti.

Prima di servire capovolgere su un piatto, spolverare, se volete, con dello zucchero a velo o decorare con fette di arancio.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com