

Crema pasticcera all'arancia

Una volta in spiaggia avevo fatto un test su uno di quei femminili che si leggono solo in spiaggia e anche con un certo imbarazzo. Il titolo era: “sei una donna torta o una donna crema?”. Rispondendo ad improbabili domande è venuto fuori che sono una *donna-crema*. Ci ho riso un po', ma in effetti mi sono accorta che il test aveva ragione perché tra una fetta di torta e un cucchiaino di crema non ho alcun dubbio: vince sempre la crema!

Per questa ricetta ho utilizzato il “[latte fresco Alta Qualità di Montagna Fiorfiore](#)”, un latte proveniente da piccoli allevamenti situati nelle montagne del Trentino e sui monti Lessini. Io ho pensato di preparare quello che mi riesce meglio: una crema pasticcera profumata di arancia. Provatela perché è straordinaria!



Crema pasticcera all'arancia

800ml di latte fresco Alta Qualità di Montagna Fiorfiore

200ml di panna fresca

5 tuorli di uova bio

300g di zucchero

60g di amido di riso

1/2 bacca di vaniglia

1 arancia biologica

Un una pentola antiaderente versate il latte e la panna. In una ciotola montate lo zucchero con le uova e unitelo al composto di latte e panna. Aggiungete l'amido, i semi della bacca di vaniglia e una parte del baccello. Con un pelapatate prelevate la buccia dell'arancia ed immergetela nel composto. Accendete la fiamma e mescolate fin quando non inizierà a sobbollire.

Con una schiumarola eliminate la buccia dell'arancia e la bacca di vaniglia.

Versate la crema nelle ciotole monoporzione (o in una ciotola grande) e copritele con della pellicola trasparente in modo che non si formi una pellicina.

