

Budino al Limone di Siracusa Igp

Ingredienti

3 uova

150 gr di zucchero semolato

50 grammi di burro

Mezzo litro d'acqua

80 gr di farina

2 limoni di Siracusa

12 grammi di colla di pesce

4 foglie di menta

8 fragole



Portate a ebollizione l'acqua con la buccia dei limoni e il burro. Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero, aggiungendo la farina e l'acqua bollente.

Continuate a mescolare per evitare la formazione di grumi. Mettete in acqua la colla di pesce per qualche minuto.

Montate le chiare a neve. Aggiungete gli albumi montati, il succo di limone e la colla di pesce, ben strizzata, alla crema precedentemente preparata e lasciata a raffreddare, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Versate negli stampini e mettete in frigorifero per almeno 2 ore.

Potete decorare il piatto con delle foglie di menta e fragole.