

Fior di latte



Ingredienti

1 lt di latte fresco

i semi di una bacca di vaniglia (o una bustina di vanillina)

6 uova intere

300 gr di zucchero

½ bicchierino di mandorla amara o di amaretto

zucchero semolato e acqua q.b. per il caramello

Il fior di latte è un dolce al cucchiaio tipico della tradizione bolognese; lo facevano le nonne che non avevano a disposizione tanti alimenti come ne abbiamo noi oggi e spesso in campagna veniva servito anche per i matrimoni. Un dolce semplice, ma sempre gradito.

Versare il latte con i semi di una bacca di vaniglia (o una bustina di vanillina) in un tegame, portarlo ad ebollizione e lasciarlo bollire fino a ridurlo della metà; spegnere il fuoco e aggiungere lo zucchero, mescolando per scioglierlo.

Quando il latte sarà freddo, aggiungere le uova e infine l'amaretto.

Passare il tutto con un colino in uno stampo precedentemente caramellato.

Cuocere a bagnomaria in pentola a pressione per 30' da quando la pentola fischia, avendo cura di coprire lo stampo con alluminio per alimenti.

Una volta trascorso questo tempo, sfiatare la pentola, aprirla e appena possibile scoprire lo stampo poi toglierlo dalla pentola e far raffreddare a temperatura ambiente.

Una volta raffreddato conservare in frigorifero fino al momento di svoltarlo e servire a tavola.

N.B. la mia nonna, che non aveva la pentola a pressione, lo cuoceva a bagnomaria in forno a temperatura bassissima per circa un'ora e mezza e anche di più. Attenzione: non deve alzare il bollore altrimenti all'interno si formano dei buchi.