



Ricetta N. RE000737

Registrata in data 25 Lug 2016 alle ore 15:00

da DON ALFONSO 1890



## Concerto di profumi e sapori di limone

Una dolce sinfonia che ristora anche i palati più esigenti nelle calde sere d' estate.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 4 persone

n. 5 limoni  
80 g di zucchero  
240 g di crema pasticcera profumata al limone  
5 cl di latte  
80 g scorzette di limone candite "Don Alfonso"  
n. 4 cimette di menta

Per i bignè  
250 g di acqua  
250 g latte  
225 g burro  
275 g farina 00  
n. 9/11 uova  
n.1 foglia di alloro  
un pizzico di sale

Per la crema di limone  
100 g latte  
100 g yogurt  
200 g panna liquida  
n.4 tuorli  
70 g zucchero  
la scorzetta grattugiata di un limone

Per le frittelle di limone  
1 limone  
60 g farina  
4 cl birra  
2cl acqua fredda  
n.1 albume  
n.1 cucchiaio di zucchero  
olio di oliva extra vergine

### Preparazione

Preparare i bignè. Portare ad ebollizione l' acqua con il burro morbido a pezzetti, un pizzico di sale e la foglia di alloro. Appena inizierà a bollire, incorporare la farina setacciata. Mescolare energicamente fin quando la pasta si staccherà dal fondo dalla pentola sfrigolando.

Trasferire il composto nella planetaria e lasciare intiepidire poi incorporare un uovo per volta attendendo che il

precedente sia ben amalgamato prima di aggiungere il successivo. Mettere l' impasto in una tasca da pasticciare e far scendere tante piccole palline su una placca foderata con carta da forno. Cuocere in forno già caldo a 170°C per 10-15 minuti.

Preparare la crema al limone. Sbattere i tuorli con lo zucchero poi aggiungere lo yogurt. Portare ad ebollizione il latte con la panna e le bucce di limone. Unire i composti e portare a 85° per circa 2 minuti. Versare in un contenitore e far raffreddare.

Preparare le frittelle. Mettere la farina in una ciotola e versare a filo la birra e l' acqua sbattendo con una frusta in modo da amalgamare bene gli ingredienti. Zuccherare, incorporare l' albume montato a neve, immergervi le fette pelate a vivo di un limone, friggerle in olio caldo e depositarle su carta assorbente.

Tagliare la calotta superiore di 4 limoni, svuotarli completamente, spremere la polpa, filtrarla, versarla in un pentolino, unire 80 g di zucchero e cuocere a fuoco lento fino a consistenza sciropposa. Preparare un' altra salsa al limone incorporando il latte e la scorza grattugiata di un limone a 120 g di crema pasticcera.

Farcire i limoni svuotati con la crema al limone e disporli al centro dei piatti.

Farcire 12 bignè (utilizzare i restanti per altre preparazioni) con la crema pasticcera profumata al limone rimasta e sistemarli a fianco del limone farcito.

Guarnire il limone con una frittella, una scorzetta e una cimetta di menta, aggiungere la salsa al limone e il caramello e servire decorando eventualmente con zucchero caramellato.