

GRANDI CLASSICI

Per 6 persone ▪ Facile ▪ Preparazione 20 min. ▪ Cottura 1 ora e 45 min.

Budino dell'Artusi con salsa al caramello

- ciotola + mixer + padella antiaderente + setaccio + stampo da budino di circa 8 dl-1 l di capacità

Per il budino:

- 300 g di ricotta
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di mandorle spellate
- 20 g di mandorle a lamelle
- 5 uova + burro
- pangrattato o biscotti secchi polverizzati

Per la salsa:

- 100 g di zucchero
- succo di limone
- 2 dl di panna fresca

1 Fai il budino. Sguscia 1 uovo e separa il tuorlo dall'albume. Metti l'albume nel bicchiere del mixer con le mandorle e frulla fino a ottenere un composto omogeneo. Monta in una ciotola le uova intere con il tuorlo e lo zucchero a velo setacciato, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungi la ricotta passata al setaccio e le mandorle frullate. Versa tutto nello stampo imburato e spolverizzato con pangrattato o biscotti polverizzati e cuoci a bagnomaria in forno già caldo a 160°C per 1 ora e 30 minuti. Lascia raffreddare il **budino** a temperatura ambiente, poi trasferiscilo in frigorifero per 3-4 ore.

2 Prepara la salsa. Fai fondere lo zucchero in un pentolino con 3 cucchiaini di acqua e qualche goccia di succo di limone, fino a ottenere un caramello dorato. Aggiungi la panna e prosegui la cottura a fuoco dolce per 2-3 minuti, mescolando in continuazione, finché la crema si sarà leggermente addensata. Lasciala raffreddare.

3 Completa e servi. Tosta le lamelle di mandorle a fiamma media in un padellino antiaderente, mescolando in continuazione per 3-4 minuti. Sforma il budino in un piatto da portata, decoralo con le mandorle tostate e spolverizzalo con zucchero a velo. Servilo con la salsa caramellata.



budino

Questa è la ricetta n° 663 del celeberrimo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato da Pellegrino Artusi nel 1891. Il libro più famoso e più letto della cucina italiana è un'opera singolare che esalta il piacere del mangiar bene ed è ancor oggi godibilissimo: non solo un ricettario, ma un racconto di gusto, ricco di spunti e notizie sempre attuali. A fianco, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", con prefazione di Piero Camporesi (Einaudi, a 18,50 €).

{ Una tradizione della cucina
italiana da più di 100 anni }

