

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: come preparare la crema catalana

Redazione · Tuesday, November 13th, 2018

Smart Cucina vi propone oggi la ricetta per preparare la **Crema Catalana**, a cura dello **chef Gianfranco Quercia dell'Antico Teatro** di corso Italia a Legnano.

 **Per preparare la crema occorrono** 500 grammi di latte, 100 grammi di panna fresca, 75 grammi di zucchero e 8 tuorli di uovo medio (130 grammi).

La crema catalana **può essere cotta al vapore** a 88 gradi per 25 minuti, **oppure a bagnomaria** con le ciotole nell'acqua calda, coperte e inserite in forno statico per mezz'ora a 130 gradi.

This entry was posted on Tuesday, November 13th, 2018 at 5:22 pm and is filed under [Cucina, Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.