

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Zuppa inglese

Strawberry · Wednesday, November 18th, 2009

Ingredienti: (8 persone)

- Pan di spagna gr 300 (o savoiardi)
- 3 tuorli d'uova
- zucchero gr 90
- marsala gr 40(o mezzo bicchierino da caffè)
- mezzo litro di latte
- un limone
- farina gr 50
- burro gr20

Preparazione:

Per la crema: sbattete energicamente zucchero e uova fino allo scioglimento dello stesso, unire la farina e sempre mescolando aggiungete il latte a filo, mettete il tutto sul fuoco aggiungendo una buccia di limone e sempre mescolando fate cuocere per 10 minuti. Togliete il tutto dal fuoco e aggiungete il burro, togliere la buccia di limone e lasciare raffreddare. Tagliate a fette lunghe alte almeno un centimetro e mezza, mettetele in una pirofila bagnare con il marsala coprire con la crema e ripetere l'operazione fino a riempimento della pirofila. Per guarnirla usate la vostra fantasia, conservare in frigo fino al momento di servirla.

Storia:

La zuppa inglese è un dolce al cucchiaio, simile al tiramisù. È un dolce antico di secoli, che appare nella cucina della zona di Bologna, Forlì, Ferrara e Reggio Emilia nell'Ottocento, a base di pan di Spagna, imbevuto in liquori quali l'alchermes, il rosolio, marsala e crema pasticcera.

This entry was posted on Wednesday, November 18th, 2009 at 2:26 pm and is filed under [Bolognese](#), [Dolci](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

