

SEMIFREDDO DELICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di zucchero,
- tre quarti di latte,
- una scorzetta di limone.

Mettete l'amido e lo zucchero in una casseruola e diluiteli lentamente con il latte, sbattendo in continuazione con una piccola frusta.

Aggiungete la scorzetta di limone e lasciate riposare il composto per 1 ora in luogo fresco, ma non nel frigorifero.

Mettete la casseruola sul fuoco e portate ad ebollizione, mescolando continuamente.

Togliete la scorzetta di limone e levate il recipiente da fuoco.

Versate il composto in uno stampo da budino e lasciatelo raffreddare.

Tenete in frigorifero per 3-4 ore.

Trascorso il tempo stabilito, estraete lo stampo dal frigorifero, capovolgete su un piatto da portata e servite subito.