

Curd al limone

Il **curd** al limone è una preparazione inglese abbastanza simile alla nostra crema pasticcera, ma utilizza il burro al posto del latte. In Gran Bretagna si trova anche nei supermercati (come le marmellate) ma dato che da noi è



praticamente introvabile (a parte qualche negozio/gastronomia di lusso che importa prodotti inglesi) si può preparare in casa perchè è semplicissimo. Io lo uso sui biscotti oppure come copertura di un cheesecake oppure, perchè no, da mangiare a cucchiariate a colazione...

Ingredienti per 3-4 vasetti:

- 8 limoni biologici, scorza e succo (400 gr circa) se i limoni sono particolarmente grandi, usarne soltanto 6.
- 400 gr di zucchero semolato
- 200 gr burro a cubetti
- 6 uova grandi + 2 tuorli (400/420 gr di uova gusci esclusi)

Lavare i limoni, grattugiare la scorza e spremere il succo. Io ho ottenuto circa 400 gr di succo (scorza grattugiata inclusa). se ottenete molto meno liquido aggiungete un altro limone oppure aggiungete un poco di acqua per arrivare a questo peso.



Versare in un pentolino che possa andare a bagnomaria sopra una pentola di acqua in lenta ebollizione. Aggiungere lo zucchero e il burro a cubetti.



Mescolare finché il burro non è ben sciolto.

A parte, in una ciotola, rompete le uova e pesatele al netto dei gusci. Arrivate al peso indicato eventualmente aggiungendo un altro uovo. Sbattere le uova con una frusta poi unire al composto di limone e burro fuso. Mescolare energicamente per incorporare bene le uova, poi lasciare cuocere per circa 12 minuti, finché il composto non si addensa sufficientemente per velare il dorso di un cucchiaio.



Appena termina la cottura il composto risulta più liquido di una normale crema pasticcera (per la mancanza degli amidi), ma data l'alta presenza di burro, una volta freddo arriverà alla densità perfetta.

Versare in 2-3 vasetti lavati e asciugati (meglio se hanno fatto un bel giro in lavastoviglie a temperatura alta), tappare e procedere alla sterilizzazione: mettere i vasetti in una pentola alta (coprire il fondo con uno straccio così non sbatteranno), coprire di acqua e portare a ebollizione. Continuare la bollitura per 20 minuti poi lasciare raffreddare. Asciugare e riporre in luogo fresco.