



Aletria

4-6 porzioni

Ingredienti

100 g di capelli d'angelo tritati grossolanamente
500 ml latte
85 g di zucchero
6 baccelli di cardamomo tritati
20 g di burro
3 tuorli
¼ cucchiaino di cannella tritata
1 cucchiaino di scorza d'arancia
170 g di semi di melograno

di: Tolga Von Klein, Lisbona, Portogallo

L'Aletria è un dolce tipico portoghese che viene servito durante le feste natalizie. Viene preparato usando i capelli d'angelo ed è simile a un budino di riso.

Qui di seguito la ricetta di questo piatto semplice negli ingredienti ma allo stesso tempo un po' difficile da preparare.

Preparazione

Portare a ebollizione latte, zucchero, baccelli di cardamomo e burro in una pentola di medie dimensioni, mescolando di tanto in tanto. Regolare la fiamma a fuoco medio, per evitare che il latte si attacchi sul fondo. Quando il latte inizia a bollire, spegnere la fiamma e lasciare il cardamomo in infusione per circa 5 minuti. Filtrare il latte in una ciotola per eliminare il cardamomo, poi versarlo di nuovo nella stessa pentola e riportare la fiamma a fuoco medio-basso.

Separare gli albumi dai tuorli e mettere questi ultimi in una ciotola facendo attenzione a non romperli (gli albumi possono essere messi da parte e riutilizzati in un secondo momento). Versare circa 60 ml di latte caldo nella ciotola con i tuorli e mescolare con una frusta. Quando il latte inizia a bollire, aggiungere i capelli d'angelo e cuocerli per circa 3 minuti, continuando a mescolare. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere lentamente la miscela di uova e latte, mescolando vigorosamente per amalgamarla bene. Lasciare raffreddare per circa un minuto.

Aggiungere la cannella e la scorza d'arancia e distribuire la miscela in una piccola casseruola o in diversi pirottini. Lasciar raffreddare e servire a temperatura ambiente, dopo aver cosperso il dolce con un pizzico di cannella e averlo decorato con i semi di melograno.