

Casadello

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

100 cl latte
260 g zucchero
200 g farina
6 uova
6 tuorli d'uovo
1 baccello vaniglia
per lo stampo e la spianatoia:
farina
burro

Preparazione

Impastate la farina con poca acqua fredda. Lavorate la pasta matta così ottenuta finché sarà uniforme. Stendetela ricavandone la sfoglia che farà da contenitore al dolce. Rivestite con essa uno stampo a cerniera ben imburato, del diametro di circa 20-22 centimetri. Passatelo quindi in forno a 180 gradi e cuocete per 20 minuti. Nel frattempo versate il latte in una casseruolina, unitevi metà dello zucchero e il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo. Ponete al fuoco e portate all'ebollizione; mettete in una ciotola le uova, i tuorli e lo zucchero rimasto, mescolateli brevemente con una frusta poi aggiungete il latte bollente, filtrandolo e versandolo a filo. Sfornate il contenitore di pasta, riempietelo con il composto d'uovo e latte, quindi passatelo di nuovo in forno, alla stessa temperatura, per altri 40 minuti circa. Sfornate e servite la crema fredda, nel suo contenitore di pasta. NB. Il casatello proposto è in versione semplificata rispetto alla ricetta dell'Artusi che prevede tempi di preparazione e cottura assai più lunghi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>