

## Crescionda

Tempo richiesto: 50 minuti

Grado di difficoltà: facile

### Ingredienti per 4 persone:

### Quantità:

Categoria: dolci

tuorli d'uovo	4
albumi montati a neve	4
latte	½ litro
zucchero	4 cucchiaini colmi
farina	2 cucchiaini rasi
amaretti grattugiati	100 gr
cioccolato fondente grattugiato	100 gr
scorzetta di limone grattugiata	½
cannella	un pizzico
liquore mistrà	1 cucchiaio



foto del piatto

### Esecuzione:

con l'ausilio di una frusta, lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere uno zabaione, a questo punto aggiungere il latte e tutti gli altri ingredienti, mescolare con cura con un cucchiaio di legno. Per finire incorporare delicatamente al composto gli albumi montati a neve ferma.

Versare il tutto all'interno di una teglia antiaderente ben imburrata e infornare a temperatura moderata.

La crescionda è cotta quando da liquida diventa consistente ma conserva una certa morbidezza (tipo budino).

### Varianti:

si possono sostituire gli amaretti con biscotti di altro tipo e il cioccolato fondente con cacao in polvere amaro o dolce.

Quando si utilizza il cacao la crescionda si presenta anche all'interno di color cioccolato

Vini consigliati:

Sagrantino Passito di Montefalco d.o.c.g

Azienda: Caprai

Annata 2006

Origine storico culturale e/o fonti:

Tra i tanti dolci tradizionali, la Crescionda è senza dubbio il dolce più tipico del comprensorio Spoletino. L'attuale ricetta è arrivata ai nostri giorni notevolmente modificata. Infatti un'antica versione medievale, quando si prediligeva nelle pietanze il contrasto agro-dolce, prevedeva la presenza di brodo di gallina e pecorino grattugiato. Poi, con il passare dei secoli ne troviamo versioni con farina di mais e frutta candita, fino a giungere all'attuale Crescionda, tradizionale dolce di Carnevale.

Note:

al taglio risulta costituita da 3 strati: il primo consistente formato dagli amaretti e dalla farina, il secondo centrale chiaro tipo budino alla vaniglia, formato dal latte e dalle uova e il terzo, di colore scuro formato quasi esclusivamente dalla cioccolata.