

Lemon Curd al microonde



Quand'ero ragazzo, durante le *vacanze-studio* in Inghilterra (fine anni '60) mi capitava spesso di assaggiare la crostata col lemon curd.

Poi per anni non ne ho più avuto l'occasione; ma mi è rimasta sempre in mente!

Oggi come oggi, volendo, lo si trova anche al supermercato ma, fatto in casa, ha tutto un altro gusto.

Io uso il lemon curd come farcitura per delle [deliziose minicrostatine](#) e a volte come ghiaccia, allungato con latte, per delle sfogliate di frutta.

Gli ingredienti sono pochi e semplici; serve solo molta pazienza e cura per prepararlo a bagnomaria.

E poiché sono naturalmente pigro, ho trovato il modo di prepararlo al microonde!

Ecco come prepararlo.

Ingredienti:

limoni, possibilmente "bio"	pz.	2
uova	pz.	2
burro	gr.	50
zucchero	gr.	100
maizena	CT.	1
vaniglia pura	presa	1

Preparazione:

Lavare i limoni, togliere la scorza e tritarla; quindi spremerli e filtrare il succo. Sciogliere il burro in un contenitore da microonde (350 x 30" x 3).

Intanto sbattere a crema uova e zucchero. Unire al burro la crema e sempre mescolando con una piccola frusta aggiungere il succo di limone, quindi la scorza e per finire vaniglia e maizena.

Passare al microonde, coperto, a 500 x 45" x 4; togliendo il recipiente dal forno ogni volta e mescolando nuovamente per evitare che si formino grumi.

Normalmente alla fine del quarto periodo la crema è pronta; ma ogni microonde è diverso e quindi può essere necessario diminuire o allungare i tempi di cottura così come i periodi: l'unica cosa è provare (io preparo spesso così anche la besciamella, lo zabaione e la crema pasticciera).

La crema, riposta in uno o due vasetti, va conservata in frigo e usata entro tre o quattro giorni.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Ottimo anche spalmato sul pane!*