

Budino alle noci

- Ingredienti:
- 300 gr. di gherigli di noci
- 250 gr. di mascarpone
- 250 gr. di zucchero
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di amido di mais
- 3 tuorli
- 2 bicchieri di Porto Tawny
- 2 grossi bicchieri di latte
- 3 cucchiaini di panna
- le scorze di un'arancia.

Sbattete in una terrina a lungo i tuorli con 100 gr. di zucchero. Unite la farina, l'amido di mais, il porto e amalgamate bene gli ingredienti. Diluite con il latte bollente versato a filo, trasferite in un tegamino e fate cuocere a fuoco basso, mescolando. Spegnete appena la crema si addensera' e fate raffreddare. Tritate i gherigli e tenetene da parte due. Lavorate il mascarpone con lo zucchero rimasto ed incorporatevi, un po' alla volta le noci tritate. Aggiungete la crema fredda, senza mai smettere di sbattere, versate la preparazione in uno stampo da budino e mettetela in freezer, per 1 ora, oppure per 6 ore in frigorifero. Sformate il dolce su un piatto da portata e decoratelo con i gherigli tenuti da parte e con le scorze d'arancia.