

## CREMA DA FRIGGERE



*Rappresenta un piatto della tradizione maceratese, consumato spesso sia durante le festività che nelle occasioni importanti come matrimoni, eccetera. La crema soda e poco dolce viene tagliata a cubetti e impanata con farina, uova e pane grattugiato. Tutta la lavorazione viene fatta esclusivamente a mano.*

### Caratteristiche

Friggerla è semplice e richiede pochissimo tempo: un paio di minuti ad alta temperatura. Risulta asciutta e non imbevuta di olio. Può essere considerata sia uno sfizioso piatto vegetariano che un gradevole antipasto.

### Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

### Formati e dimensioni

Questo prodotto viene venduto in confezioni da 300g o da 1000g.



### Ingredienti

Latte (50%), Zucchero, Amido di frumento, Uova fresche cat. A, Orocrema, Vanillina, Aroma di limone, Pane grattugiato, Farina di grano tenero



### Allergeni presenti

Latte, Amido, Uova, Grano



### Conservazione

Il prodotto va conservato in frigorifero e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore fino a 3 mesi.



### Porzioni consigliate

Si consigliano 6 pezzi (100 g circa) per porzione. Si friggono in olio bollente per pochi minuti fino alla doratura. Si possono cuocere anche in forno, sempre ad alta temperatura, poiché la crema è già cotta e si deve solo raggiungere la doratura.