

## DOLCI E DESSERT

## Monteverde

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

30 min

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                         |               |
|-----------------------------------------|---------------|
| Base per gelati alla Crema (v. ricetta) | 1             |
| Basilico                                | 1 mazzetto    |
| Menta                                   | 1 mazzetto    |
| Pistacchi sgusciati                     | 50 g          |
| Mandorle tostate                        | 50 g          |
| Pinoli sgusciati                        | 50 g          |
| Latte                                   | 1/2 bicchiere |

## ■ Preparazione

- 1 Prepare la 'Base per gelati alla crema', seguendo le indicazioni della ricetta relativa. Lavate le foglioline del basilico e della menta e asciugatele con delicatezza, con un telo morbido.
- 2 Immergete i pistacchi per qualche istante in acqua bollente, poi sbucciateli e metteteli nel mortaio insieme con le mandorle tostate e i pinoli; pestate bene il tutto.
- 3 Mettete nel frullatore mezzo bicchiere di latte, la frutta secca pestata, le foglioline di menta e quelle di basilico, tenendone da parte un po' per decorare il gelato.
- 4 Fate frullare per qualche minuto fino ad ottenere una crema omogenea; unitela alla base del gelato precedentemente preparata, mescolando il tutto delicatamente.
- 5 Versate il composto nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare, secondo le istruzioni del vostro apparecchio.
- 6 Se non possedete apparecchi elettrici ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 7 Innanzi tutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaino di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare.

- 8 Questo sistema eviterà che sulla superficie del gelato si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo.
- 9 Con una mescolatura effettuata regolarmente tutti gli elementi sono meglio amalgamati e il gelato risulta più mantecato. Al momento di servire, decorate con foglioline di menta e basilico.