

DOLCI E DESSERT

Macedonia con gelato alla vaniglia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

Ingredienti per 4 persone

Frutta (lamponi, mirtilli, ribes, albicocche, kiwi)	800 g
Zucchero	50 g
Maraschino	1 bicchierino

PER IL GELATO ALLA VANIGLIA

Latte	50 cl
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	125 g
Vaniglia	1 stecca

Preparazione

- 1 Sbucciare i kiwi, tagliarli a rondelle e poi a spicchi, lavare le albicocche, privarle del nocciolo e tagliarle a fette.
- 2 Lavare rapidamente i lamponi, i mirtilli e il ribes in acqua ghiacciata e scolarli sopra un canovaccio, metterli in una terrina, aggiungere i kiwi e le albicocche, cospargerli di zucchero, unire il Maraschino, mescolare delicatamente e far macerare per 40 minuti circa in frigorifero.
- 3 Nel frattempo preparare il gelato: versare il latte in un tegamino, aggiungere la stecca di vaniglia e portarlo a ebollizione.
- 4 In una terrina lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, unirvi, a filo, il latte bollente, versare il composto in una casseruola e portarlo quasi a ebollizione finché velerà la spatola; toglierlo dal fuoco, farlo raffreddare, eliminare la vaniglia; versarlo nella gelatiera e programmare per il tempo indicato dalle relative istruzioni.
- 5 Distribuire la macedonia di frutta nei piatti, oppure in coppette, adagiarvi al centro il gelato alla vaniglia e servirla.