

DOLCI E DESSERT

Gelato al pistacchio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Latte	3 bicchieri
Vaniglia	1 stecca
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	175 g
Pistacchi	100 g
Mandorle già pelate	30 g

Preparazione

- 1 Versate il latte in una casseruola (tenetene da parte tre cucchiaini), unitevi la stecca di vaniglia e portatelo ad ebollizione; poi levatelo dal fuoco.
- 2 Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una grande terrina, versatevi a pioggia 140 g di zucchero e frullateli con la frusta elettrica fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa.
- 3 Sempre continuando a frullare alla minima velocità unite anche il latte, versandolo con un mestolino a piccole dosi; poi lasciate momentaneamente il composto da parte.
- 4 Sgusciate i pistacchi e metteteli nel mortaio insieme con le mandorle; unitevi anche lo zucchero e il latte rimasti e pestate energicamente fino ad ottenere una densa pastetta verde.
- 5 Ora trasferite la crema preparata in precedenza in una casseruolina (o meglio in un tegame di rame non stagnato) e fatela cuocere a bagnomaria, immergendo il recipiente in una pentola più grande piena per metà di acqua a leggera ebollizione e rimestando continuamente su fiamma molto bassa.
- 6 Quando la crema si presenterà addensata, velando il cucchiaino, levatela dal fuoco e incorporatevi l'impasto di pistacchi e mandorle, amalgamando con cura: il composto assumerà così una tenue colorazione verdognola.
- 7 Appena la crema sarà fredda versatela nella gelatiera e passatela in freezer, ultimando la preparazione secondo le istruzioni del vostro apparecchio.

- 8 Se non possedete apparecchi elettrici ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 9 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.
- 10 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.
- 11 Con una mescolatura effettuata regolarmente tutti gli elementi sono meglio amalgamati e il gelato risulta più mantecato.
- 12 Servite il 'gelato al pistacchio' in coppette individuali, dopo averlo modellato a palline con l'apposito utensile, oppure a 'uovo' con l'aiuto di due cucchiaini.