

DOLCI E DESSERT

Gelato all'amaretto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Latte	25 cl
Panna liquida	25 cl
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	150 g
Biscotti amaretti	100 g
Amaretto di Saronno	1 bicchierino

Preparazione

- 1 Versate il latte e la panna in una casseruola, metteteli sul fuoco, fateli scaldare fino al limite dell'ebollizione e toglieteli quindi dal fuoco.
- 2 Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero, montateli a spuma e incorporatevi, poco a poco, il latte e la panna, mescolando.
- 3 Versate il composto nello stesso recipiente usato precedentemente per il latte, mettetelo sul fuoco (o meglio a bagnomaria) e fate cuocere fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
- 4 Togliete quindi la crema dal fuoco, passatela attraverso un colino e lasciatela raffreddare, mescolando ripetutamente. Nel frattempo, tritate finemente gli amaretti fino a ridurli quasi in polvere; uniteli alla crema.
- 5 Aggiungete infine l'amaretto di Saronno e mescolate accuratamente. Versate il composto nella gelatiera e fate consolidare il gelato nel freezer 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.