

DOLCI E DESSERT

Gelato alla nocciola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Vaniglia	1 stecca
Latte	50 cl
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	150 g
Nocciole	100 g

Preparazione

- 1 Immergete la stecca di vaniglia nel latte e portate quest'ultimo ad ebollizione. Nel frattempo mettete i quattro tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli a spuma, fino a quando saranno quasi bianchi.
- 2 Eliminate la stecca di vaniglia, unite, filo a filo, il latte caldo ai tuorli e versate il composto nella casseruola usata precedentemente per il latte.
- 3 Fate cuocere a bagnomaria, su fuoco basso, fino a quando inizierà una leggera ebollizione. Togliete il recipiente dal fuoco e mescolate continuamente la crema fino a quando si sarà completamente raffreddata.
- 4 Mettete le nocciole in forno per qualche istante e lasciatele tostare (strofinandole poi con un panno da cucina si peleranno con facilità); quindi tritatele finemente.
- 5 Passate la crema ormai raffreddata attraverso un colino, unitevi le nocciole tritate e versate il composto nella gelatiera. Fate consolidare il gelato nel freezer secondo le istruzioni specifiche della vostra gelatiera.
- 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 divisorii) 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.