

DOLCI E DESSERT

Gelato alle noci

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Base per gelati alla Crema (v. ricetta)	1
Gherigli di noci	150 g
Rum	1 bicchierino
Zucchero (eventuale)	

Preparazione

- 1 Prepare la 'Base per gelati alla crema' (v. Ricetta). Prima di introdurre il composto nella gelatiera, immergete per un attimo i gherigli di noci in acqua bollente, in modo da poter facilmente eliminare la pellicola che li ricopre.
- 2 Tenete da parte quattro gherigli interi, che userete per la decorazione finale, e tritate finemente gli altri (o meglio pestateli nel mortaio insieme ad un cucchiaino di zucchero che assorbirà l'eventuale olio emesso dalle noci).
- 3 Unite i gherigli tritati alla crema di base del gelato e aggiungete per ultimo il rum.
- 4 Mescolate delicatamente il composto fino a che sarà ben amalgamato; versatelo quindi nella gelatiera e fate consolidare il gelato seguendo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
- 5 Quando il gelato sarà pronto, estraetelo dal freezer e, con l'aiuto dell'apposito utensile, formate delle palline che sistemerete in grosse coppe individuali.
- 6 Decorate ogni coppa con un gheriglio intero di noce e servite subito. 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.