

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla ricotta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Chi l'avrebbe mai pensato! Gelato alla ricotta fatto in casa senza trucchi ne inganni...solo dell'ottima ricotta fresca.

Ovviamente lo potete preparare con qualsiasi tipo di ricotta, noi abbiamo scelto quella vaccina per un sapore più dolce e delicato.

INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr
LATTE INTERO 500 ml
PANNA 100 ml
ZUCCHERO 120 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE 25 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Riunite in un pentolino il latte, la panna, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere.





2 Accendete il fuoco sotto il pentolino e portate il tutto a 85°C.





- 3** Trasferite il composto in una ciotola fredda ed incorporatevi la farina di semi di carrube, il sale e la ricotta setacciata.





- 4 Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione e trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio per portare il composto velocemente alla temperatura ambiente.





- 5** A questo punto, trasferite il tutto nella gelatiera e lasciate mantecare per 50 minuti o finché il gelato non abbia raggiunto la densità e la consistenza desiderata.



- 6** Trasferite il gelato ben mantecato in un contenitore e riponetelo in freezer per almeno un'ora.





7 Ora il gelato è pronto per essere servito in coppette individuali. Decorate ciascuna coppetta con biscottini e cialde a piacere.

