

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frutta nel gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: RIPOSO IN CONGELATORE 2 ORE



INGREDIENTI

MELONE (CANTALUPO) retato - 1

GELATO ALLA VANIGLIA (sostituibili con gelato alla crema o al pistacchio) -

ANGURIA 1

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il melone a metà e svuotarlo con l'apposito strumento, ricavando delle palline.



2 Ricavare delle palline anche dalla polpa dell'anguria.



3 Riempire il cantalupo con parte di gelato lasciato ammorbidire.



4 Affogarvi dentro le palline d'anguria e melone.



5 Ricoprire con dell'altro gelato.



6 Riporre in congelatore per un paio d'ore, finché il gelato raggiunga di nuovo la consistenza giusta.

Affettare e servire la fetta di gelato.

Ecco la variante con gelato alla vaniglia e palline di melone.



7 Ecco la versione con gelato alla vaniglia e palline d'anguria.



8 Ed, infine, la versione con gelato di pistacchio e palline di melone.

