

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al cioccolato e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 380 ml di latte
- 250 ml di panna
- 130 ml di latte condensato zuccherato
- 100 g di zucchero semolato
- 40 g di cacao amaro
- 1 rametto di rosmarino fresco.

PREPARAZIONE

1 Setacciate il cacao sul latte e aggiungete lo zucchero e il latte condensato. Scaldate il latte curando però che non raggiunga il bollore. È indispensabile rimestare in continuazione, preferibilmente con una frusta, per evitare assolutamente la formazione di grumi. Quando gli ingredienti sono amalgamati, immergete la pentola in acqua gelida per raffreddarla.

Versate il composto in un contenitore nel quale avete già riposto il rosmarino frullato. Mescolate e lasciate riposare per almeno 5 ore (ma potrebbe essere anche mezza giornata o un'intera notte).

Riponete in frigorifero, sul ripiano più freddo, per un'ora e mezza, quindi frullate per un minuto.

Rimettete in frigorifero per un'ora e ripetete l'operazione almeno altre 2 volte.

Dopo l'ultimo intervento con il frullatore, riponete il gelato nel congelatore e lasciatelo riposare per mezza giornata e comunque fino a quando ha raggiunto la giusta consistenza.

In alternativa, mettete il composto nella gelatiera e seguite le istruzioni del vostro elettrodomestico.

Prima di servirlo, riponetelo per un quarto d'ora nel frigorifero.