

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al croccante di nocciole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 uova
180 g zucchero
400 g latte
150 g panna fresca
vaniglia.

CROCCANTE

150 g nocciole
200 g zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire il latte con la vaniglia (possibilmente la stecca, altrimenti una bustina di vaniglina). Sbattere 1 uovo intero e 2 rossi con 180 g di zucchero. Unire il latte bollente e cuocere a fuoco bassissimo per 5 minuti. Far freddare. Per il croccante, se le nocciole hanno la pellicina, metterle in forno moderato per 15 min. Circa e togliere la pelle sfregandole fra le mani. Sciogliere 200 g di zucchero a fuoco basso, quando comincia a

colorirsi unire le nocciole, cuocere ancora 2 o 3 min. Sempre mescolando. Versare su un tavolo di marmo o sulla lastra del forno unta di olio e far freddare. Unire alla crema la panna liquida (non quella a lunga conservazione) e montare nella gelatiera, oppure mettere nel freezer e frullare nel bicchierone del frullatore quando il gelato si è solidificato. Mettere il croccante in un canovaccio e pestarlo con un pestacarne per ridurlo in pezzetti, unirlo al gelato di crema e mettere in uno stampo in freezer. Tirar fuori il gelato dal freezer almeno 15 minuti prima di servirlo. Si può accompagnare con salsa di cioccolato calda.