

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al mango e frutto della passione (senza gelatiera)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di mango fresco
1 o 2 frutti della passione (maracuja)
150 ml di panna fresca
150 ml di latte fresco intero
100 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 In un pentolino mettere la panna, il latte e lo zucchero e portare ad ebollizione. Far sobbollire per qualche minuto, spegnere e lasciar raffreddare.



2 Frullare la polpa di mango,



3 tagliare in due i frutti della passione,



4 rimuovere la polpa con un cucchiaino ed unirla alla purea di mango.



5 Mescolare la purea di frutta con lo sciroppo di latte, panna e zucchero, e versare il tutto in un contenitore per alimenti basso e col coperchio che poi andrà in freezer.



6 Quando il gelato si è solidificato, poco prima di servirlo, tagliarlo a pezzi e dargli una frullata utilizzando il frullatore ad immersione.





7 Ed ecco il risultato:

