

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al melone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

MELONE 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
DESTROSIO 30 gr
PANNA fresca - 100 ml
ACQUA 100 ml
FARINA DI CARRUBE 1,5 gr

Il gelato al melone è un tradizionale e delizioso gusto fruttato, che ben si sposa con creme e cioccolati ma non perde un colpo nemmeno da solo! Esteticamente, si può giocare davvero molto con la presentazione, riutilizzando lo stesso melone per proporre il gelato in maniera sbarazzina e moderna!

PREPARAZIONE

1 Preparate come prima cosa lo sciroppo di zucchero: riunite in un pentolino l'acqua, lo

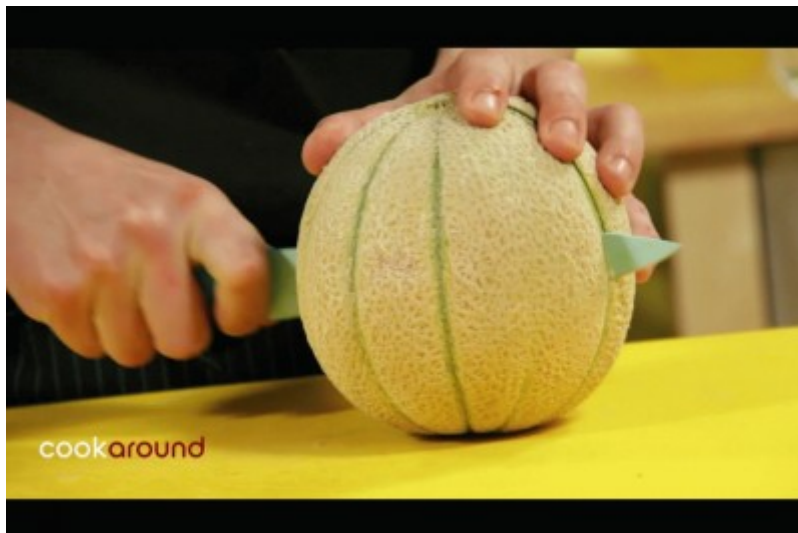
zucchero semolato ed il destrosio e fate sciogliere mescolando con una frusta a mano.



- 2 Quando lo zucchero si sarà sciolto nell'acqua e lo sciroppo avrà preso bollore, togliete il pentolino dal fuoco, versatelo in una ciotola e mettete a raffreddare.



- 3** A questo punto, tagliate il melone, privatelo dei semi e, aiutandovi con uno scavino oppure un cucchiaio, rimuovete la polpa e mettete da parte la buccia che servirà da contenitore.



4 Frullate e setacciate la polpa del melone.



5 Incorporate la panna allo sciroppo ormai freddo e mescolate.



6 Aggiungete la farina di semi di carrube, la purea di melone e amalgamate con una frusta a mano.



- 7** Trasferite il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare il gelato per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 8** Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato nella buccia di melone messa da parte,

oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.