

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 500 ml di panna
- 120 g di zucchero grezzo di canna
- 120 g di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Addolcite la panna con lo zucchero e portate a bollore rimestando spesso. Allontanate dalla fiamma e spolverizzate con il parmigiano, rimestando fino a quando sarà completamente sciolto.

Lasciate riposare in frigorifero, sul ripiano più freddo, per mezza giornata. Riponete in freezer per 5 ore.

Lasciate riposare in frigorifero per mezz'ora prima di servire.