

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato al passito con salsa di pere e cristalli di caramello

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1 l di latte
- 300 g di zucchero
- 8 rossi d'uovo
- la buccia di 1/2 limone
- profumo di vaniglia
- 1/2 bicchiere di buon passito.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavorare bene in una casseruola i rossi d'uovo con lo zucchero, diluite con il latte già bollito con la buccia di limone e la vaniglia, rimettete sul fuoco, e con la spatola di legno mescolate sino a quando la crema maschererà la stessa, senza far bollire. Passate al colino e lasciate raffreddare. Versate nel mantecatore, e quando comincerà ad addensare, unite poco alla volta il passito sino a ad ottenere il gelato.