

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato gusto pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

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



Il gelato al pistacchio è un gusto particolare, che si ama o si odia! Ciò è dovuto a quella punta di salato che lo contraddistingue e lo rende un gusto di passaggio tra creme e frutta. Perfetto con la nocciola, con cui bilancia dolcezza e salato, è un gusto colorato e corposo, da decorare in mille e uno modi!

### INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml  
PANNA fresca - 160 ml  
TUORLO D'UOVO 1  
LATTE IN POLVERE 20 gr  
FARINA DI CARRUBE 2 gr  
ZUCCHERO 90 gr  
DESTROSIO 30 gr  
PISTACCHI 100 gr  
PASTA DI PISTACCHI facoltativo - 1  
cucchiaino da tè

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (sostituibile con pari quantità di panna) e 60 g di zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.





- 2 Riunite in una ciotola il tuorlo d'uovo con lo zucchero semolato rimasto, mescolate con una frusta ed unitelo al composto di panna e latte sul fuoco.





**3** Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.

Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola per bloccarne la cottura.



- 4 A questo punto, frullate i pistacchi, precedentemente tostati e spellati, creando una pasta.



- 5 Incorporate la pasta ottenuta nel composto di latte con la farina di carrube e la pasta di pistacchi che servirà a dare colore al gelato.



- 6 Frullate il composto con il mixer ad immersione e mettete in congelatore per far freddare la base del gelato al pistacchio.

Una volta ben freddo, versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 40 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 7 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

### NOTE

Per la perfetta riuscita del gelato al pistacchio artigianale, è vitale la scelta di una materia prima di grande qualità. Cookaround suggerisce di utilizzare i famosi e unici pistacchi di Bronte, produzione 100% italiana localizzata in Sicilia. Bronte con le sue coltivazioni nei terreni resi fertili dall'Etna, si distingue per la produzione di notevole pregio dei suoi pistacchi, conosciuti e ricercati in tutto il mondo.