

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato al rosmarino

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### PER IL GELATO

2 rametti di rosmarino tritati finemente  
50 g di zucchero semolato  
250 g di latte fresco intero  
250 g di panna fresca  
10 g di glucosio liquido  
colorante verde alimentare se gradito.

### PER IL CESTINO DI CROCCANTE

mandorle pelate a fettine  
pinoli  
granella di nocciole a scelta  
zucchero.

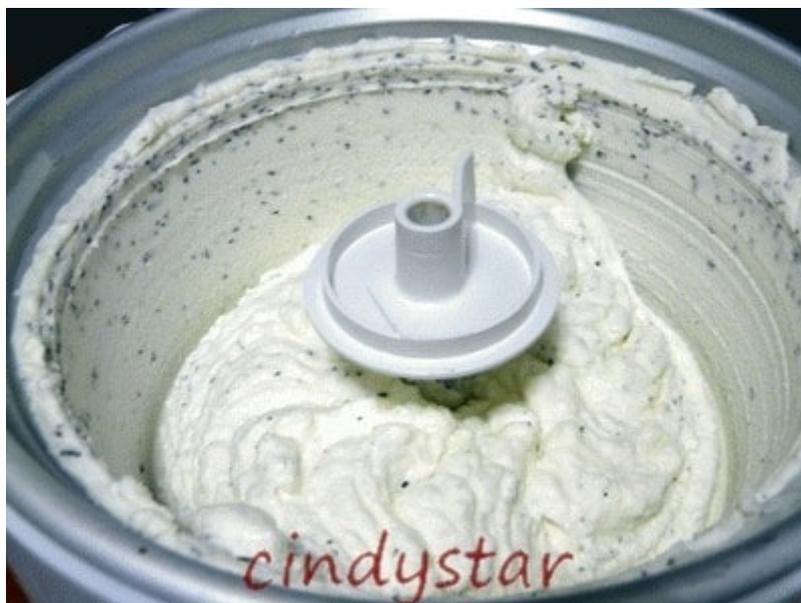
## PREPARAZIONE



- 2 Far macerare il rosmarino tritato con lo zucchero in un barattolo ermetico per 2 giorni.



- 3 Mescolare in un tegame il latte, la panna, il rosmarino macerato con lo zucchero e il glucosio.  
Riscaldare a fuoco moderato e spegnere prima di arrivare al punto di ebollizione. Si può aggiungere una goccia di colorante verde alimentare. Lasciare raffreddare.  
Inserire il composto nella gelatiera seguendo le istruzioni della macchina.

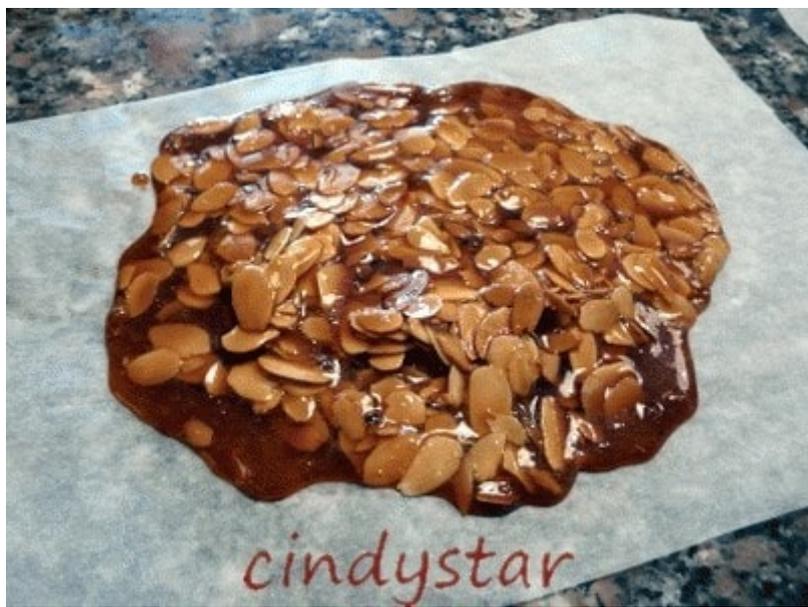


4 Preparare i cestini utilizzando la frutta secca e lo zucchero nel rapporto di 1 a 2 (es. 100 g di pinoli per 200 g di zucchero).

Fare il caramello mettendo lo zucchero in padella e mescolare facendo ben attenzione a non bruciarlo, aggiungere le mandorle tostate in forno a 200°, mescolare bene.



5 Versare il composto sulla carta forno, ricoprire con altra carta forno e stendere il composto col matterello.



6 Ritagliare velocemente delle piccole forme con un coppapasta e adagiarle su una ciotola

capovolta per fargli prendere la forma, modellare prima che il composto si raffreddi rischiando di spezzarsi.



7 Servire le palline di gelato nei cestini di croccante e decorare a piacere.

