

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla fragola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: *+ 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

FRAGOLE 300 gr

ZUCCHERO 110 gr

DESTROSIO 30 gr

ACQUA 100 ml

PANNA fresca - 100 ml

FARINA DI CARRUBE 5 gr

SUCCO DI LIMONE

SALE 1 pizzico

Il gelato alla fragola è uno dei "grandi" tra i gusti alla frutta! Colore intenso, sapore e profumo estivi e dolcissimi, assolutamente inconfondibile. Ottimamente accompagnato da una soffice panna, che può aiutarvi a creare deliziose e sognanti presentazioni.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua, lo zucchero e il destrosio. Mescolate e portate a bollore.



- 2 Trasferite lo sciroppo di zucchero in una ciotola e lasciate intiepidire.



3 Lavate e tagliate le fragole rimuovendo il picciolo.

Trasferitele nel frullatore insieme allo zucchero e un po' di succo di limone; frullate il tutto.





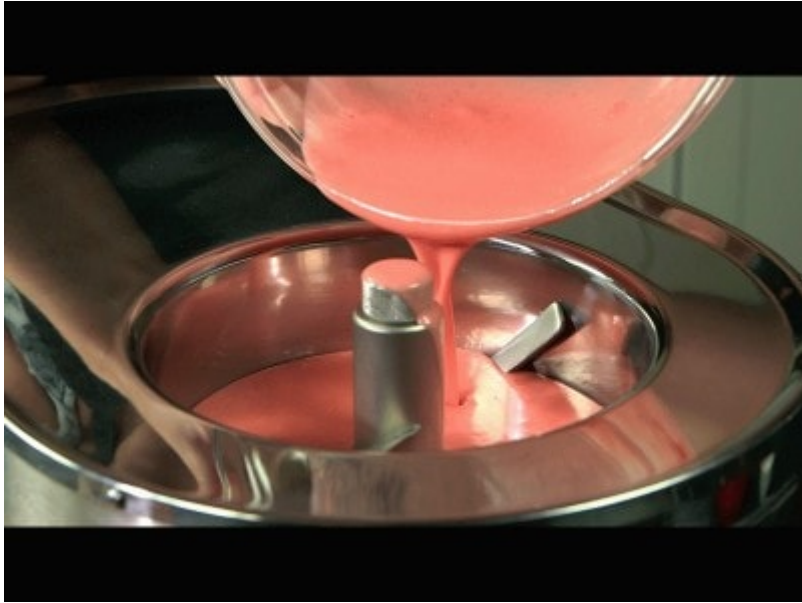
4 Passate la purea di fragole al colino facendola ricadere in un'ampia ciotola.



5 Unite alla purea la panna, la farina di semi di carrube, lo sciroppo di zucchero e un pizzico di sale. Mescolate e, se necessario, frullate per eliminare i grumi.



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



- 7 Trasferite il gelato in un contenitore e riponete in freezer per circa 1 ora prima di servirlo.



- 8 Servite in coppette decorando con fragoline intere.



Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato. **NOTE**