

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla mela verde, la ricetta facile da fare in casa con la gelatiera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **gelato alla mela verde** è un [dessert](#) fresco e rinfrescante, **ideale per le calde giornate estive**. Prepararlo in casa con la gelatiera è semplice e ti permette di ottenere un risultato cremoso e dal sapore che non ha nulla da invidiare al [gelato](#) artigianale fatto in gelateria. Questa ricetta utilizza mele verdi fresche, che regalano al gelato un **gusto leggermente acidulo e molto rinfrescante**.

Perfetto per concludere un pasto in dolcezza o per una merenda estiva, il gelato alla mela verde è una ricetta deliziosa che conquisterà grandi e piccini.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare un gelato alla mela verde perfetto, che saprà deliziare tutta la famiglia con la sua freschezza e cremosità.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL GELATO

ALLA MELA VERDE

MELE VERDI solo la polpa - 300 gr

PANNA FRESCA 100 gr

LATTE INTERO 380 gr

ZUCCHERO 115 gr

SUCCO DI LIMONE 20 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

COME FARE IL GELATO ALLA MELA VERDE

- 1 Lava e sbuccia le mele, tagliale a fette per ottenere 300 g. di polpa, taglia la polpa a cubetti, infine spremi mezzo limone e tieni il succo da parte.





- 2 Trasferisci i cubetti di mela in un mixer, aggiungi il succo di limone, lo zucchero, la farina di carrube e frulla fino ad ottenere una purea grossolana.



3 In una ciotola versa il latte, aggiungi la panna e la purea di mele, mescola per amalgamare

gli ingredienti.





- 4 Versa il tutto nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo le istruzioni. Il tuo gelato è pronto per essere gustato subito, servito in coppetta con delle cialde o un goloso topping al cioccolato.



COME CONSERVARE IL GELATO ALLA MELA VERDE

Per conservare il gelato alla mela verde fatto in casa, è importante seguire alcuni passaggi per mantenere la sua consistenza cremosa e il sapore fresco. Dopo aver preparato il gelato, trasferiscilo immediatamente in un contenitore ermetico adatto al congelatore. Copri la

superficie del gelato con un foglio di pellicola trasparente prima di chiudere il coperchio. Questo passaggio aiuta a ridurre l'esposizione all'aria, prevenendo la formazione di cristalli di ghiaccio e mantenendo la cremosità del gelato.

Conserva il gelato nel congelatore a una temperatura costante di -18°C o inferiore. È consigliabile consumare il gelato entro 1-2 settimane per garantire la freschezza e la qualità ottimali. Quando sei pronto a servirlo, lascia il gelato a temperatura ambiente per circa 5-10 minuti prima di gustarlo.

Seguendo questi semplici consigli, potrai goderti il tuo gelato alla mela verde fatto in casa in qualsiasi momento, mantenendo sempre il suo sapore delizioso e la sua consistenza perfetta.

SE TI È PIACIUTO IL GELATO ALLA MELA VERDE, PROVA ANCHE QUESTE

[Gelato alla pesca](#)

[Gelato al pistacchio](#)

[Gelato alla stracciatella](#)

[Gelato fiordilatte](#)

[Granita al caffè](#)

RICETTE: