

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla pesca

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 pesca** è un **dessert** rinfrescante e **delizioso**, perfetto per le calde giornate estive. Preparato con **pesche fresche** e **pochi altri ingredienti semplici**, questo **gelato** è **facile da realizzare a casa**, anche **senza gelatiera**. Il **sapore dolce e fruttato** delle pesche, combinato con la **cremosità** della base del gelato, rende questo **dessert irresistibile**.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come realizzare un gelato alla pesca cremoso e naturale, che conquisterà grandi e piccini. *Perfetto da gustare da solo o da abbinare a dolci e torte, il gelato alla pesca è una scelta ideale per ogni occasione.*

INGREDIENTI PER FARE IL GELATO ALLA PESCA

PESCA solo la polpa - 250 gr

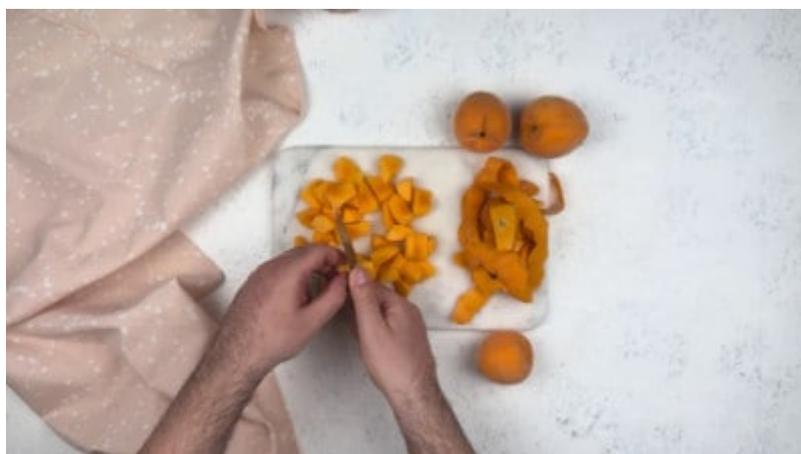
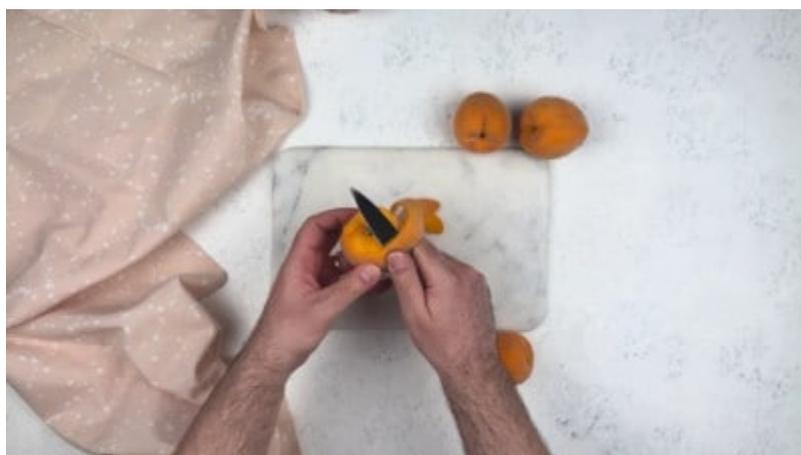
LATTE INTERO 80 gr

PANNA FRESCA 60 gr

ZUCCHERO 60 gr

COME FARE IL GELATO ALLA PESCA

- 1 Sbuccia le pesche e tagliale a fette per ottenere 250 g. di polpa. Poi tagliale grossolanamente a pezzi.



2 Trasferisci la polpa delle pesche in un mixer, aggiungi lo zucchero, il latte, la panna e frulla fino ad ottenere una purea piuttosto liscia e omogenea.





- 3 Versa il composto nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo le istruzioni. Il tuo gelato alla pesca è pronto per essere gustato subito.



COME SI CONSERVA IL GELATO ALLA PESCA

Per conservare il gelato alla pesca fatto in casa, è importante trasferirlo in un contenitore ermetico subito dopo averlo preparato. Questo aiuta a mantenere la freschezza e prevenire la formazione di cristalli di ghiaccio. Prima di chiudere il contenitore, è consigliabile coprire la superficie del gelato con un foglio di pellicola trasparente, che riduce l'esposizione all'aria e

mantiene la consistenza cremosa.

Il gelato dovrebbe essere conservato nel congelatore a una temperatura costante, idealmente al di sotto dei -18°C , per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare. È consigliabile consumare il gelato entro una o due settimane, poiché i gelati fatti in casa non contengono conservanti e tendono a perdere consistenza e sapore con il tempo. Prima di servire, lascia il gelato a temperatura ambiente per qualche minuto per ammorbidirlo leggermente.

SE TI È PIACIUTO IL GELATO ALLA PESCA, PROVA ANCHE QUESTE

[Smoothie al kefir con frutti di bosco](#)

[Gelato al pistacchio](#)

[Gelato alla stracciatella](#)

[Sorbetto al limone](#)

[Semifreddo al caffè](#)

RICETTE: