

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato allo zenzero

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 30 g di zenzero fresco
- ½ litro di latte intero
- 5 tuorli d'uovo
- 120 grammi di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Pelare e grattugiare finemente lo zenzero. Far bollire il latte e mettervi lo zenzero in infusione, coperto, per 20 minuti. Filtrare. Sbattere i tuorli con lo zucchero finché non sono gonfi e chiari. Versarvi dentro il latte caldo senza smettere di frustare. Trasferire di nuovo il tutto nella pentola del latte e far ispessire a fuoco dolcissimo, girando con cura, fino ad ottenere una crema. Se bolle, impazzisce. In tal caso, talvolta, mixando energicamente si riesce a farla rinsavire. Lasciar raffreddare. Versare nella gelatiera o mettere in una vaschetta in congelatore. In questo caso, girare ogni tanto e mixare prima di servire. Accompagnare, volendo, con filetti o pezzetti di zenzero candito. Con gli albumi, che possono attendere fino all'indomani in frigo in un barattolo ben chiuso,

preparare delle piccole meringhe. Si abbinano bene con questo gelato.