

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato allo zibibbo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 litro di latte intero
300 etti di zucchero
8 rossi d'uovo
1 pizzichino di vaniglia
qualche chicco di una passa tritata
mezzo bicchiere di vino passito.

PREPARAZIONE

- 1 Montare i rossi d'uovo con lo zucchero in una casseruola, unirvi il latte caldo e la vaniglia. Far cuocere girando sempre sino quando il cucchiaino di legno non verrà velato. Il composto non deve bollire. Versare il composto nella gelatiera. Quando inizierà a rapprendersi unite il vino e le uvette.