

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato di borragine

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 30 g di foglie e cime di borragine
- 200 g di acqua
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 200 g di panna fresca.

## PREPARAZIONE

- 1** Bollire l'acqua, versarla sulla borragine lavata asciugata e tagliata sottile, coprire e lasciare a macero sino a quando l'acqua e' fredda. Colare, strizzare. Montare la panna, battere i tuorli con lo zucchero, montare a neve gli albumi.  
Stemperare la panna con l'infuso di borragine, aggiungere le uova (prima i tuorli e poi gli albumi), mescolare delicatamente e mettere in gelateria o in freezer in una vaschetta piuttosto larga. Nel secondo caso, mescolare il composto dopo circa un'ora per favorire il congelamento omogeneo. Il gelato sarà pronto in circa tre ore.