

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di fragola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

FRAGOLE 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
DESTROSIO 30 gr
ACQUA 100 ml
PANNA fresca - 100 ml
FARINA DI CARRUBE 1,5 gr

Il gelato di fragola è un inno alla vivacità dell'estate, ai colori, alla freschezza! Immaneabile nei coni e nelle coppette di molti di noi, è un gusto che diventa una vera e propria colonna sonora del nostro palato e dei nostri ricordi estivi!

PREPARAZIONE

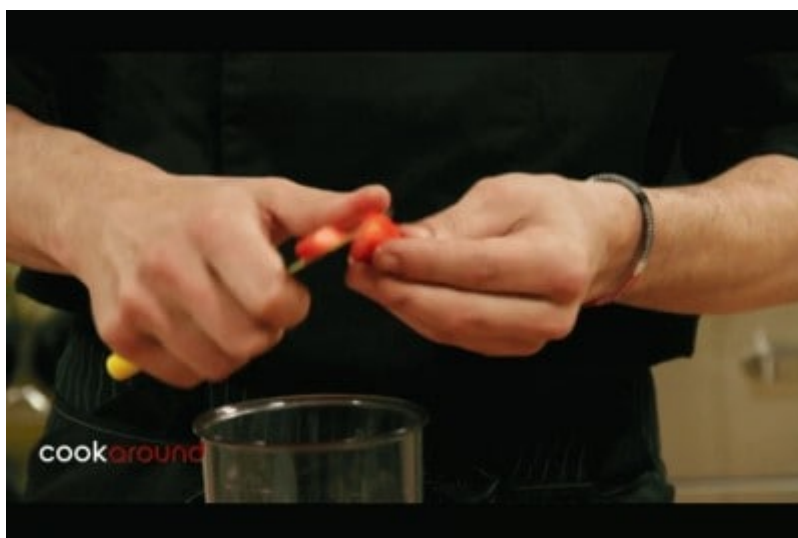
- 1 Preparete come prima cosa lo sciroppo di zucchero: riunite in un pentolino l'acqua, lo zucchero semolato ed il destrosio e fate sciogliere mescolando con una frusta a mano.



- 2 Quando lo zucchero si sarà sciolto nell'acqua e lo sciroppo avrà preso bollore, togliete il pentolino dal fuoco, versatelo in una ciotola e mettete a raffreddare.



- 3 Nel frattempo, preparate la purea di fragole: tagliatele a pezzetti, mettetele in una ciotola e frullatele. Assaggiate e regolate di zucchero se necessario.



- 4 Setacciate il frullato di fragole e mettetelo da parte.

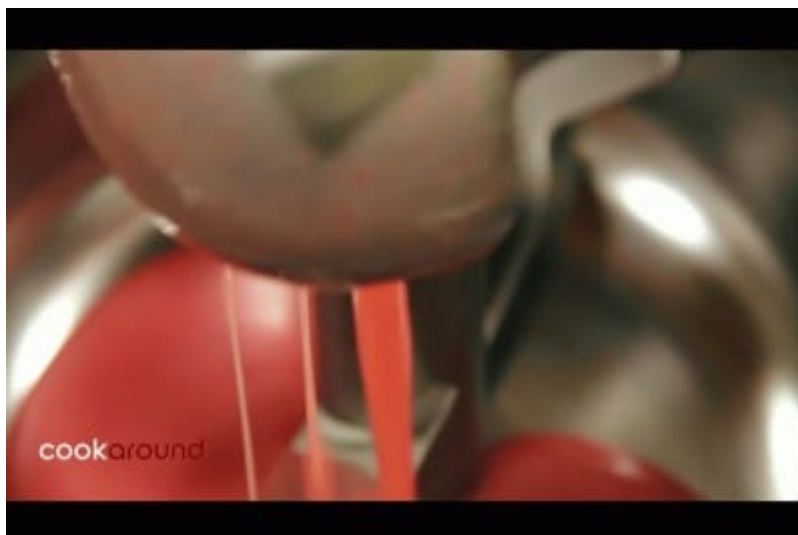


- 5 Una volta freddato lo sciroppo di zucchero, incorporateci la purea di fragola, la panna e la farina di semi di carrube e amalgamate bene con una frusta a mano.





- 6 Trasferite il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare il gelato per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 7 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.