

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di melone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 melone di 1
- 2 kg
- 1/2 litro di panna liquida
- 120 g di zucchero
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 4 tuorli
- 2 cucchiaini di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Togliete una calotta al melone, togliete i semi e i filamenti, estraete la polpa che metterete in una ciotola aggiungendo lo zucchero e cuocete fino a che lo zucchero non si sciolga. Dopodiché schiacciate la polpa del melone. Sbattete i tuorli fino ad ottenere una crema soffice, versateli sulla polpa del melone, mescolate bene e rimettete sul fuoco mescolando continuamente fino a che il composto non sia denso ed omogeneo. Versate il tutto in una ciotola e fate raffreddare; unite il rum, il succo di limone e la panna montata. Coprite la ciotola con l'alluminio e mettete in frigo per 30 minuti; dopodiché mettete il tutto in una

vaschetta coperta con l'alluminio e mettete nel congelatore per 3 ore. Ogni tanto mescolate per non far formare del ghiaccio. Servite il gelato nella buccia del melone vuota.