

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di pesca con le mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 g di polpa di pesca (la polpa di 2 o 3 pesche sode e mature)
- 250 g di panna fresca
- 1/4 l di latte
- 100 g di zucchero
- 100 g di amaretti morbidi
- 40 g di mandorle fresche sgusciate.

PREPARAZIONE

- 1 Portate a ebollizione il latte con la panna e lo zucchero. Dopo un minuto togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Frullate la polpa delle pesche e incorporatela al composto raffreddato. Trasferite nella gelatiera procedendo secondo le istruzioni. Sbriciolate grossolanamente gli amaretti e tagliate a metà le mandorle fresche. Quando il gelato è pronto suddividetelo in porzioni con l'apposito cucchiaino e servitelo cospargendolo con l'amaretto e le mandorle. A piacere, potete guarnire con spicchi o fettine di pesca