

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di pesca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

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

Il gelato di pesca si rivela essere, oltre che un classico gusto dell'estate, anche un gusto pioniere degli abbinamenti. Base fruttata, delicata ma inconfondibile, il gusto alla pesca si presta bene a decorazioni inedite per un gelato, come decorazioni di basilico o spolverate di zenzero. Provare per credere!

PREPARAZIONE

- 1 Preparate 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 bollire, togliete il pentolino dal fuoco, versatelo in una ciotola e mettete a raffreddare.



- 3 Nel frattempo, preparate la purea di pesche: apritele a metà, rimuovete il nocciolo, tagliatele a pezzi e frullatele. Assaggiate e regolate di zucchero se necessario.





4 Setacciate il frullato di pesca e mettetelo da parte.



- 5 Incorporate allo sciroppo ormai freddo la purea di pesche, 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.