

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato e pesche caramellate

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

3 grosse pesche gialle  
300 g di gelato alla crema  
100 g di zucchero  
un cucchiaino raso di cannella in polvere  
2 cucchiari di mandorle già tagliate a lamelle.

## PREPARAZIONE

- 1 Togliete il gelato dal congelatore e tenetelo in frigorifero per 10 minuti circa. Nel frattempo, sbucciate le pesche e tagliatele a fette piuttosto grosse. Cospargete con lo zucchero il fondo di una padella ampia e distribuitevi sopra le pesche. Ponete la padella su fuoco vivo e lasciate cuocere le pesche circa 2 minuti per parte. Quando sono tenere, toglietele, lasciando però la padella sul fuoco il tempo necessario per far caramellare lo zucchero. Attenzione, deve diventare biondo e non scurire troppo, altrimenti prenderebbe un sapore amaro. Scaldate un padellino a fuoco vivo e fatevi tostare le mandorle, spegnendo non appena iniziano a scurire. Versate un cucchiaino raso di

cannella sul gelato e mescolate rapidamente con un cucchiaio. Alternate in quattro coppette, precedentemente fatte raffreddare in frigorifero, strati di pesche con strato di gelato. Completate con le mandorle e il caramello e servite subito per un piacevole effetto caldo-freddo.