

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato indiano

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 cucchiai farina di riso
- 2 1\2 di latte intero
- 300 g di zucchero
- 4 cucchiai di pistacchio tritato
- 1 cucchiaio acqua di rose
- 1\2 cucchiaino cardomomo in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare in una terrina la farina con 4 cucchiai di latte fino a fare una pastella liscia. Dopo far bollire a parte il resto del latte e condensarlo per 45 min. mescolare spesso, fino a che non si riduce di 2\3 il suo volume. Aggiungere la pastella di riso al latte, con il pistacchio, e zucchero. Bollire per 10 min., dopo togliere dal fuoco. Aromatizzare con acqua di rose e cardomomo raffreddare a temperatura ambiente, versatelo nelle forme e metterlo in freezer. Ogni 20\30 minuti mescolatelo per eliminare i cristalli. Quando

diventa troppo denso per mescolarlo lasciatelo ghiacciare finchè si raddensa. Servire le porzioni in piattini freddi.

NOTE

Variante, potrete aromatizzare con orzo in polvere, farina di carrubbe, vaniglia, nocciole o anacardi macinati o frutti di bosco.