

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al pistacchio, la ricetta perfetta da fare in casa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il gelato al pistacchio è uno dei [gusti di gelato](#) più amati e richiesti in gelateria. Preparare a casa il gelato al pistacchio con la gelatiera è semplice e ti permette di ottenere un risultato cremoso e ricco di sapore, utilizzando ingredienti di alta qualità.

In questa ricetta ti guideremo passo dopo passo nella preparazione di un gelato al pistacchio che saprà conquistare tutti con la sua **cremosità** e il suo **gusto tipico**.

Scopri come realizzare un gelato al pistacchio perfetto con la tua gelatiera! E se non hai la

gelatiera, prova a farlo con il procedimento per [gelato senza gelatiera](#).

INGREDIENTI PER FARE IL GELATO AL PISTACCHIO

PANNA FRESCA 220 gr

LATTE INTERO 220 gr

CREMA DI PISTACCHI 100 gr

ZUCCHERO 70 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

COME FARE IL GELATO AL PISTACCHIO CON LA GELATIERA

- 1 Sciogli la farina di carrube in un po' di latte preso dal totale richiesto per questa ricetta. In una pentola versa il latte, aggiungi lo zucchero e la farina di carrube. Scalda mescolando di continuo fino a che lo zucchero non si sarà completamente disciolto: non serve arrivare al bollore.





2 Versa il tutto in una ciotola e fai raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungi la panna fredda di frigo, mescola, copri con pellicola alimentare e fallo raffreddare a temperatura ambiente e, infine, in frigo per 2 ore.



3 Quando il composto sarà bello freddo, versalo tutto nella gelatiera, chiudi e aziona la

macchina seguendo le istruzioni. Quando il gelato sarà pronto aggiungi la crema di pistacchio e dai un'ultima mescolata. Il tuo gelato al pistacchio è pronto per essere gustato subito.





VARIANTE DELLA RICETTA DEL GELATO AL PISTACCHIO

Per variare la ricetta del gelato al pistacchio, puoi aggiungere delle scaglie di cioccolato fondente alla miscela prima di mantecare il gelato.

Un'altra interessante variante è quella di aggiungere una spolverata di sale marino in fiocchi, che esalterà il sapore dei pistacchi e darà una nota gourmet al gelato.

Se preferisci un gusto più intenso, puoi aumentare la quantità di pistacchi nella ricetta o aggiungere un po' di estratto di pistacchio.