

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla stracciatella, la ricetta perfetta per la gelatiera

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

+ 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO + IL TEMPO DI LAVORAZIONE NELLA GELATIERA



Il **gelato alla stracciatella** è da sempre uno dei gusti più amati e richiesti in gelateria. Questo gusto è composto da una base di [gelato](#) al latte e panna arricchita da **scaglie di cioccolato fondente**, un mix davvero goloso che nel corso degli anni ha conquistato grandi e piccini. **Preparare il gelato alla stracciatella a casa con la gelatiera è semplice e divertente**, e ti permette di avere a disposizione di un **gelato fresco e genuino** ogni volta che vuoi.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come realizzare un perfetto gelato alla stracciatella, cremoso e ricco di cioccolato, direttamente nella tua cucina.

INGREDIENTI PER FARE IL GELATO ALLA STRACCIATELLA

PANNA FRESCA 200 gr

LATTE INTERO 350 gr

ZUCCHERO 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

COME FARE IL GELATO ALLA STRACCIATELLA CON LA GELATIERA

- 1 Sciogli la farina di carrube in un po' di latte preso dal totale. 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 fai raffreddare a temperatura ambiente, infine riponi in frigo per 2 ore. Intanto trita al coltello, in modo irregolare, il cioccolato fondente e tienilo da parte.



3 Versa tutto il contenuto della ciotola nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo

le istruzioni. Quando il gelato sarà pronto aggiungi il cioccolato tritato e dai un'ultima mescolata. Il gelato alla stracciatella è pronto per essere gustato subito.





COME CONSERVARE IL GELATO ALLA STRACCIATELLA

Il gelato alla stracciatella fatto in casa può essere conservato in un contenitore ermetico nel congelatore. È importante trasferire il gelato in un contenitore adatto subito dopo averlo preparato con la gelatiera, livellandolo bene con una spatola per evitare la formazione di cristalli di ghiaccio. Per mantenere la consistenza cremosa, è consigliabile coprire la superficie del gelato con pellicola trasparente prima di chiudere il contenitore con il coperchio. Conservato in questo modo, il gelato alla stracciatella può durare fino a due settimane. Quando sei pronto per gustarlo, lascia il gelato a temperatura ambiente per qualche minuto prima di servirlo, in modo che ritorni alla consistenza ideale.

SE TI È PIACIUTO IL GELATO ALLA STRACCIATELLA, PROVA ANCHE

[Gelato furbo al pistacchio](#)

[Gelato fiordilatte fatto in casa](#)

[Gelato senza gelatiera facile](#)

[Gelato fatto in casa alla pesca](#)

[Sorbetto al limone](#)

QUESTE RICETTE: