

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato fatto in casa alla pesca

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 50 min    COSTO: molto basso

NOTE: 8 ORE DI RIPOSO



Il gelato fatto in casa alla pesca è una ricetta molto facile da preparare, quasi banale ma con un risultato strepitoso! La nostra ricetta con passo passo fotografico è senza uova, ricca di frutta fresca, con poco zucchero e tanta panna.

Il nostro gelato fatto in casa alla pesca è ottimo per una merenda durante i pomeriggi afosi dell'estate, o anche come dessert dopo una cena veloce e leggera.

Per realizzare questa ricetta ti servirà una gelatiera con la quale potrai realizzare anche tante altre ricette come ad esempio:

[Gelato al pistacchio](#)

[Mele cotte con gelato](#)

[Gelato al kiwi](#)

[Gelato alla Nutella](#)

## INGREDIENTI

PESCHE NOCI (già pulite) - 300 gr

PANNA FRESCA (liquida, da montare) -  
250 ml

YOGURT GRECO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il gelato fatto in casa alla pesca, per prima cosa prendi delle belle pesche mature e sane e sbucciale, tagliale a fettine e posizionale in un contenitore con coperchio a chiusura ermetica, metti in freezer e fai congelare, tieni le pesche in freezer per tutta la notte.

Quando saranno ben congelate, spezzetta grossolanamente le fette di pesca, usa un frullatore. Aggiungi lo zucchero a velo e lo yogurt greco, frulla fino ad ottenere una crema.





**2** Monta la panna montata finché non sarà quasi a neve ferma, quando la panna sarà montata versa la crema di pesche, mescola delicatamente con una spatola facendo movimenti dal basso verso l'alto, in questo modo non la farai smontare.





- 3** Quando il composto sarà ben amalgamato, versalo delicatamente dentro la gelatiera, azionala e falla lavorare per 40 minuti o finché il gelato non si sarà abbastanza solidificato. Versa il gelato dentro una vaschetta con coperchio e riponi in freezer per circa mezz'ora prima di consumarlo.





## CONSIGLIO

Se ami particolarmente la pesca, quando versi il gelato nella vaschetta, aggiungi dei pezzettini di pesca fresca in modo da avere il piacere di gustarsi anche la consistenza della frutta oltre alla cremosità del gelato.

## CONSERVAZIONE

Il gelato fatto in casa alla pesca si conserva in freezer, all'interno di una vaschetta in plastica con coperchio, per massimo 5 giorni.