

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato furbo al pistacchio

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **gelato furbo al pistacchio** è una ricetta facile da realizzare e che lascia tutti a bocca aperta per quanto è buono. Non si tratta del [gelato classico](#), infatti non sono presenti uova, addensanti e conservanti, ma solo **4 semplici ingredienti**. Il **segreto di questo gelato** sta tutto nell'utilizzo del **latte condensato** che conferisce la **giusta dolcezza** e soprattutto un'incredibile cremosità. È altresì importante l'uso di una **pasta di pistacchio di ottima qualità** in quanto è proprio questa a dare gusto al gelato.

Se ti è piaciuto il gelato furbo al pistacchio, prova anche queste ricette:

[Gelato senza gelatiera](#)

[Semifreddo al caffè](#)

[Sorbetto al limone](#)

[Gelato fatto in casa alla pesca](#)

[Gelato fiordilatte](#)

INGREDIENTI PER FARE IL GELATO

FURBO AL PISTACCHIO

PANNA FRESCA 200 gr

LATTE 100 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

PASTA DI PISTACCHIO 30 gr

COME FARE IL GELATO FURBO AL PISTACCHIO

- 1 Per preparare il gelato furbo al pistacchio, in una ciotola fredda versa la panna, anch'essa fredda, e monta fino ad ottenere una panna semi montata.





2 Aggiungi il latte condensato e continua a mescolare, utilizzando un leccapentole, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la panna, fino ad ottenere un composto omogeneo.





3 A questo punto aggiungi la pasta di pistacchio ed incorporala, mescolando allo stesso modo.





4 Infine, unisci la granella di pistacchi e mescola come sopra.



5 Copri la ciotola con della pellicola per alimenti e fai riposare in congelatore per almeno 4 ore. Non serve mescolare il gelato mentre riposa. Servi in coppette o coni decorando con pasta di pistacchio e granella di pistacchio.



CONSIGLIO PER UN OTTIMO GELATO FURBO AL PISTACCHIO

Per montare, se puoi, utilizza un frullino così da accorciare i tempi e non surriscaldare eccessivamente gli ingredienti. Essendo presente il latte condensato non c'è bisogno di aggiungere altro zucchero, però, se non rispecchia il tuo gusto, sei ancora in tempo per aggiungere un po' di zucchero semolato prima di mettere il composto nel congelatore. Abbia la cura di scioglierlo completamente. Prima di gustarlo lascialo riposare fuori dal congelatore per almeno 10 minuti, in questo modo sarà più facile servirlo. Se hai una gelatiera puoi utilizzarla

per preparare il gelato e gustarlo subito.

COME SI CONSERVA IL GELATO FURBO AL PISTACCHIO

Il gelato furbo al pistacchio si conserva in congelatore per un mese in un contenitore a chiusura ermetica.

ATTENZIONE!

La pasta di pistacchio non va confusa con la crema di pistacchi: si tratta di due ingredienti totalmente diversi. La pasta di pistacchi è ottenuta frullando pistacchi in purezza, mentre la crema di pistacchi è una sorta di crema spalmabile che contiene tanto altro oltre ai pistacchi. Da cosa si riconosce una buona pasta di pistacchio? Basta leggere l'etichetta e guardare il colore: l'unico ingrediente deve essere il pistacchio, inoltre il colore deve essere di un verde scuro, tendente al marrone, e non un verde brillante.