

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato furbo al pistacchio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso



Il gelato furbo al pistacchio è una preparazione 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.

Provate a realizzare altri gelati fatti in casa:

[Gelato al riso](#)

[Gelato after-eight](#)

[Gelato al croccante di nocciole](#)

[Gelato al Vin Santo](#)

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 200 gr

LATTE 100 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

PASTA DI PISTACCHIO 30 gr

PREPARAZIONE

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





2 Aggiungete il latte condensato e continuate 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 aggiungete la pasta di pistacchio ed incorporatela, mescolando allo stesso modo.





4 Infine, unite la granella di pistacchi e mescolate come sopra.



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



CONSIGLIO

Per montare, se potete, utilizzate 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 vostro gusto, siete ancora in tempo per aggiungere un po' di zucchero semolato prima di mettere il composto nel congelatore. Abbiate la cura di scioglierlo completamente. Prima di gustarlo lasciatelo riposare fuori dal congelatore per almeno 10 minuti, in questo modo sarà più facile servirlo. Se avete una gelatiera potete

utilizzarla per preparare il gelato e gustarlo subito.

CONSERVAZIONE

Si conserva in congelatore per un mese.

CONSIGLIO

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 che i 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.