

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema gelato all'uva

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

200 g di uva bianca e nera

150 g di zucchero

300 ml di latte

100 g di uvetta

4 uova

1 bicchierino di porto.

## PREPARAZIONE

**1** Sgranate l'uva lasciando i piccioli attaccati agli acini, quindi lavatela e asciugatela. Dopo averli asciugati, potete – a piacere – privare i chicchi dei piccioli. Raccogliete gli acini in una terrina e spruzzateli con mezzo bicchierino di porto. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto biancastro e spumoso.

Diluite la crema di uova con il latte miscelato al porto e mescolate con cura. Cuocete la salsa a bagnomaria fino a quando è abbastanza densa da velare il dorso del cucchiaio. Allontanate dalla fiamma e incorporate l'uvetta. Lasciate raffreddare.

Ripartite il gelato nelle coppette e guarnitelo con la crema. Guarnite con gli acini d'uva.