

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al melone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

MELONE 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
DESTROSIO 30 gr
PANNA fresca - 100 ml
ACQUA 100 ml
FARINA DI CARRUBE 5 gr
SALE 1 pizzico

Il gelato al melone ha il profumo dell'estate! Per una classica e divertente presentazione, servitelo all'interno della mezza buccia del frutto ben pulita...

PREPARAZIONE

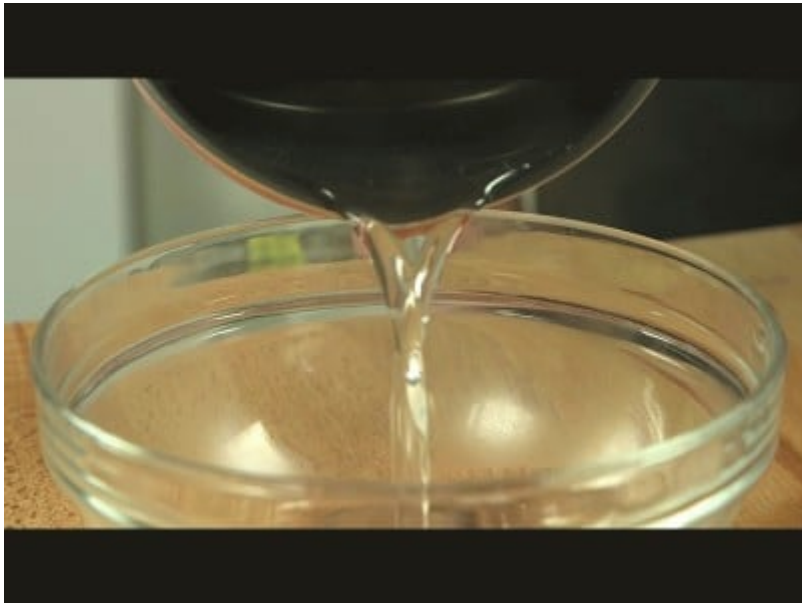
1 Riunite in un pentolino l'acqua, lo zucchero e il destrosio; mescolate il tutto e portate a

bollore.





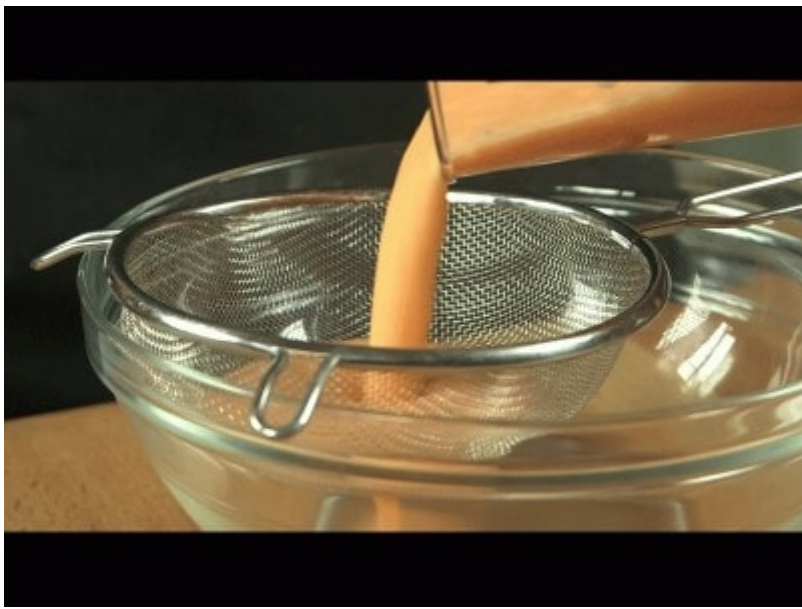
2 Trasferite lo sciroppo di zucchero in una ciotola e lasciate intiepidire.



3 Rimuovete la buccia dal melone e tagliatelo a cubetti; frullate la frutta con un frullatore ad immersione.



4 Passate la purea attraverso un colino facendola ricadere in una ciotola ampia.



- 5 Aggiungete quindi la panna, lo sciroppo, la farina di semi di carrube e un pizzico di sale.
Frullate nuovamente per evitare che si formino grumi.

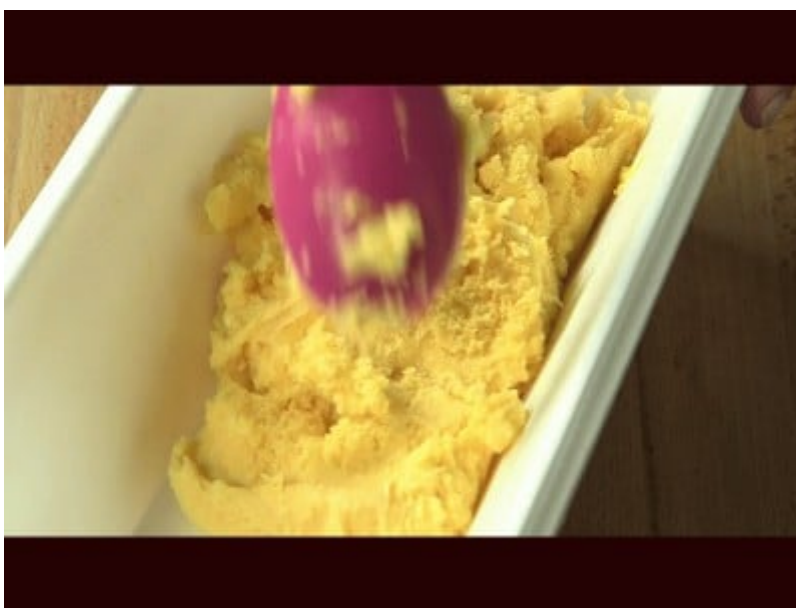


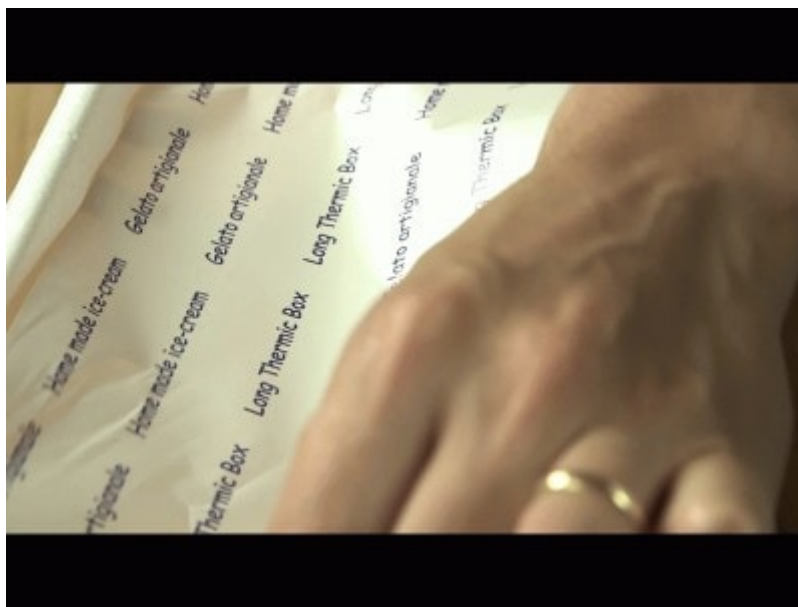


- 6 Trasferite il composto in gelatiera ed azionate la macchina. Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 50 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 7 Trasferite il gelato in un contenitore e riponete in freezer per circa 1 ora prima di servirlo.





8 Servite il gelato in coppette con una dadolata di melone.



Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato.

NOTE