

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato al pistacchio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Il gelato al pistacchio è senza dubbio uno dei grandi classici tra i gusti di gelateria. Delizioso con granella di pistacchi o qualche pistacchio intero, magari di Bronte, vedete come è facile prepararlo...

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml

PANNA 160 ml

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 90 gr

DESTROSI 30 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari

quantità di panna - 20 gr

FARINA DI CARRUBE 5 gr

PASTA DI PISTACCHI 100 gr

PASTA DI PISTACCHI facoltativo - 1

cucchiaino da tè

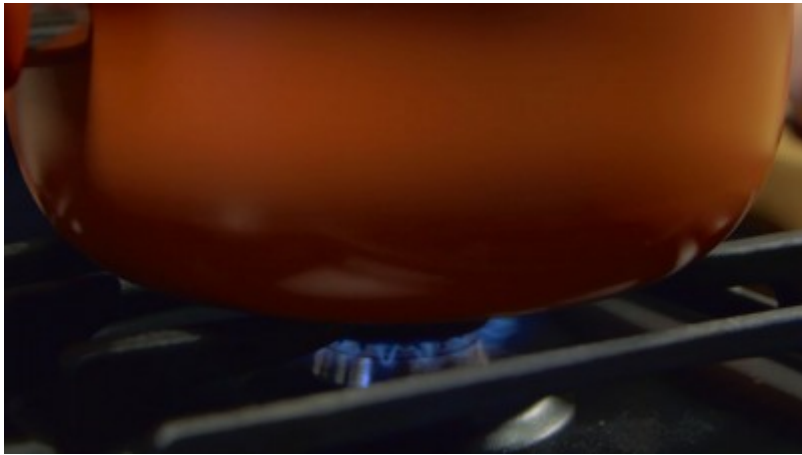
# PREPARAZIONE

- 1 Fate tostare i pistacchi in una padella calda. Quindi spellateli e tritateli molto finemente fino ad ottenere una pasta.



- 2 Riunite in un pentolino il latte, la panna, il destrosio, il latte in polvere e 60 g di zucchero. Mescolate molto bene ed accendete il fuoco per portare il tutto quasi a bollore.





**3** Mentre il composto di latte si scalda, sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero.



**4** Versate il latte caldo nella montata di tuorli a filo e mescolando con una frusta.



- 5 Trasferite il tutto nella pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente. Trasferite immediatamente la crema in una ciotola fredda.



- 6 Unite alla crema la farina di semi di carrube e la pasta di pistacchi. Emulsionate bene il tutto con un frullatore ad immersione, quindi mettete la ciotola in un bagno di ghiaccio per portare il composto a temperatura ambiente.



**7** Trasferite il composto nella gelatiera e fate mantecare per circa 40 minuti o fino a che il

gelato non abbia raggiunto la consistenza desiderata.



**8** Quando il gelato è ben mantecato, trasferitelo in un contenitore, copritelo con della pellicola trasparente e passatelo in freezer per almeno un'ora prima di servirlo.



**9**

Servite il gelato in coppette individuali.

