

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato alla fragola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

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



Il gelato alla fragola è uno dei "grandi" tra i gusti alla frutta! Colore intenso, sapore e profumo estivi e dolcissimi, assolutamente inconfondibile. Ottimamente accompagnato da una soffice panna, che può aiutarvi a creare deliziose e sognanti presentazioni.

## INGREDIENTI

FRAGOLE 300 gr  
ZUCCHERO 110 gr  
DESTROSI 30 gr  
ACQUA 100 ml  
PANNA fresca - 100 ml  
FARINA DI CARRUBE 5 gr  
SUCCO DI LIMONE  
SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in un pentolino l'acqua, lo zucchero e il destrosio. Mescolate e portate a bollore.



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



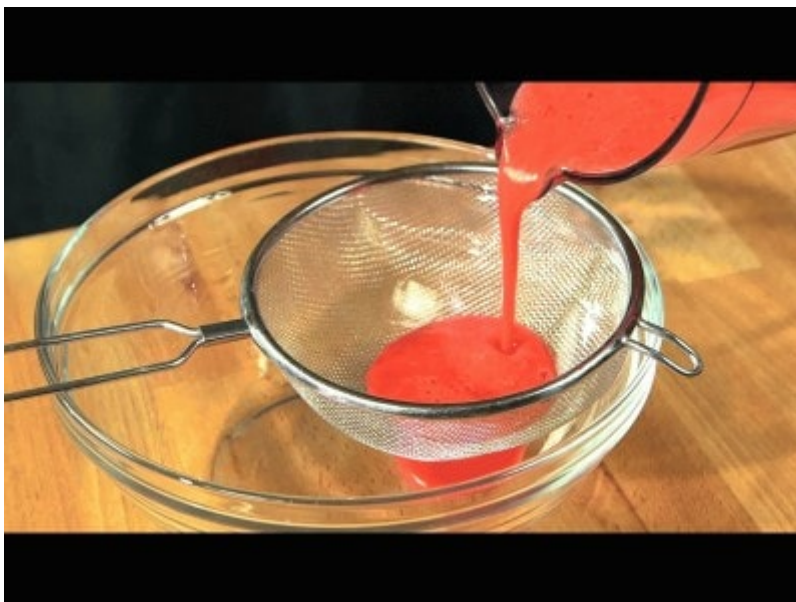
**3** Lavate e tagliate le fragole rimuovendo il picciolo.

Trasferitele nel frullatore insieme allo zucchero e un po' di succo di limone; frullate il tutto.





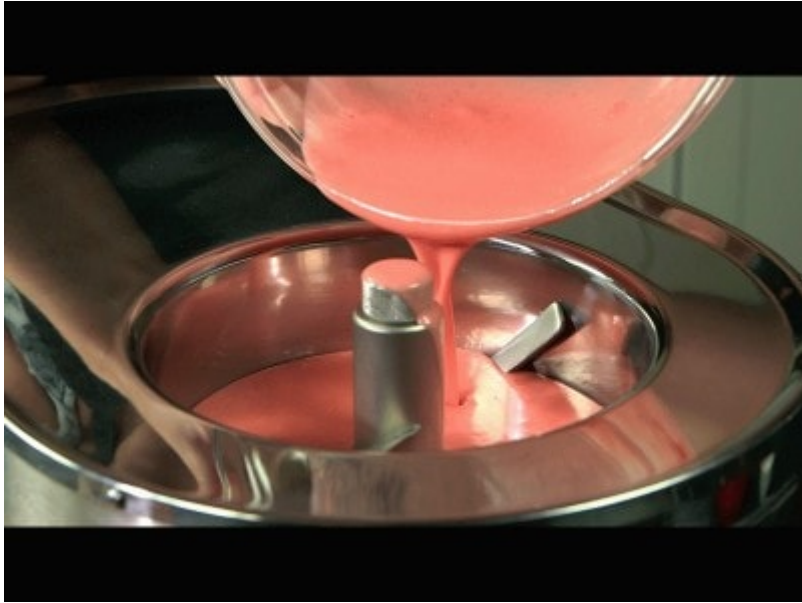
4 Passate la purea di fragole al colino facendola ricadere in un'ampia ciotola.



5 Unite alla purea la panna, la farina di semi di carrube, lo sciroppo di zucchero e un pizzico di sale. Mescolate e, se necessario, frullate per eliminare i grumi.



- 6 Trasferite il composto nella gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



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



- 8 Servite in coppette decorando con fragoline intere.



NOTE