

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla pesca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

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



INGREDIENTI

PESCHE 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
DESTROSIO 30 gr
ACQUA 100 ml
PANNA fresca - 100 ml
FARINA DI CARRUBE 5 gr

Gelato alla pesca: vellutato proprio come il frutto da cui trae il suo gusto dolce, il gelato alla pesca è delicato sia nel sapore che nell'aspetto. Il profumo, intenso e molto fresco, può essere esaltato da una presentazione con fettine di pesca.

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 Tagliate le pesche già lavate a tocchetti e aggiungeteli nel boccale di un frullatore; quindi frullate con l'utilizzo di un frullatore ad immersione.



- 4 Passate al setaccio la purea facendola ricadere su di un'ampia ciotola. Regolate di zucchero a seconda della dolcezza della frutta.



- 5 Aggiungete alla purea lo sciroppo di zucchero, la panna, la farina di semi di carrube e un pizzico di sale; quindi frullate per eliminare eventuali grumi.





- 6** Versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per circa 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 il gelato in coppette decorate con uno spicchio di pesca.



NOTE