

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato fritto su salsa di lamponi

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



## PER LA SALSA DI LAMPONI

300 g di lamponi  
100 g di zucchero  
1/4 l d'acqua

## PER IL GELATO FRITTO

gelato alla vaniglia  
farina  
uova e pane grattugiato

## PREPARAZIONE

- 1 Per la salsa di lamponi: lasciar bollire il tutto per 15 minuti, poi frullare.  
Formare due palline di gelato di vaniglia, avvolgerle in farina, uova e pane grattugiato, congelare nel freezer; ripetere l'operazione un'altra volta. Friggere velocemente nell'olio bollente e servire sulla salsa di lamponi ottenuta con i lamponi.