

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato pralinato al pistacchio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



Gelato pralinato al pistacchio: un gusto leggermente più salino è la caratteristica del gelato pralinato al pistacchio, grazie appunto al particolare sapore di questo seme, che in Italia ha trovato ottima dimora alle pendici dell'Etna. Un po' di granella di pistacchi non pralinati possono aggiungere una bella nota di colore.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

PER CIRCA 100 G DI PRATICATO AL PISTACCHIO

PISTACCHI 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

ACQUA 12 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto il pralinato: riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si scioglia nell'acqua senza mai mescolare.



- 2 Attendere che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungere i pistacchi interi.



- 3 Mescolate, ora, con un cucchiaio di legno; non vi spaventate se lo zucchero assumerà un aspetto sabbioso, ben presto tornerà a sciogliersi.



- 4 Lasciate cuocere fino a che lo zucchero non tornerà a caramellarsi, in tutto ci vogliono circa 15 minuti.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e lasciatelo freddare.



- 5 Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani e trasferitelo nel tritatutto.



6 Azionate il triatutto e attendente che piano piano si trasformi dapprima in una pasta un po' grassa che si stacca dalle pareti del robot e poi in una pasta più morbida che tornerà ad attaccarsi alle pareti.

A questo punto il pralinato è pronto.



7 Preparate la base per il gelato: riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).



8 Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

Togliete la base al latte dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio ed unitevi la panna e la farina di carrube.



- 9** Frullate il composto con un frullatore ad immersione e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

Trascorso questo tempo, unite alla base per gelato il pralinato al pistacchio.



- 10** Trasferite la base del gelato al pistacchio nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



11 Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).

Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.