

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto di Pistacchio - Pista Kulfi

di: *Konrad la Taccola*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 1 litro di latte intero
- 10 cardamomo verdi
- 100 g di pistacchi freschi
- 150 g di zucchero
- 1 chiara d'uovo.

Una ricetta sufficientemente facile, basta un po' di attenzione alla preparazione del latte. E' senza uova o panna liquida e vi assicuro che è assolutamente delizioso e, se eseguito correttamente, "sa" veramente di pistacchio, degno delle più grandi gelaterie!

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i pistacchi a bagno nell'acqua e mettere il recipiente sul fornello per farli rigonfiare. Al bollore spegnete il fuoco e lasciate da parte, a raffreddare. Scolarli e porli

nel forno caldo onde farli asciugare e permettere così alla pellicina di essere asportata facilmente. In questo modo il pistacchio rimane solo con la sua parte verde più saporita.



- 2 Mettere il latte in una casseruola ampia (per prevenire il famoso "latte versato", su cui non bisognerebbe piangere mai) e metterla a fuoco basso.

Frattanto aprire i cardamomo a metà, in modo da esporre i semi aromatici e gettare il tutto nel latte.



3 Fare sobbollire finché il latte si sarà ridotto di circa la metà (1 ora circa). Durante questa operazione, mescolate spesso il latte e fate attenzione che non esca fuori e non si attacchi. Cercate di non far formare la pellicola superficiale.

Mentre il latte bolle mettete i pistacchi con lo zucchero in un tritatutto e avviatelo.



4 150 g precisi!



5 Il mio tritatutto.

Continuate a macinare fino ad ottenere una pasta omogenea. Così:



6 Appena il latte sarà ridotto, filtratelo per togliere i cardamomo.

Aggiungete la pasta di pistacchio nel latte e scaldate il tutto, sempre a fuoco basso.



7 Sciolto lo zucchero e disperso il trito di pistacchi, lasciate raffreddare la miscela.

Inserite il composto nella gelatiera, avviate e quindi battete a neve dura l'albume.



- 8 Quando la miscela avrà cominciato a rapprendersi, inserite l'albume e controllate che si amalgami bene aiutandovi con un cucchiaio.



- 9 Quindi fate andare la gelatiera fino a che il gelato sarà pronto.



10 Vi assicuro, di grande soddisfazione, non solo per il sapore, ma anche il colore: bello verde, perché sono state tolte le bucce rossastre che spesso danno quel brutto colorino marrone al "gelato artigianale"! Decorate con granella di pistacchio e zucchero di canna (per contrasto di colore).

Buon appetito!