



Gelato alla vaniglia Bourbon

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 1 baccello di vaniglia Bourbon
- 300 latte
- 4 grandi
- 100 zucchero
- 300 panna fresca

Preparazione:

Tagliate a metà il baccello di vaniglia e privatelo dei semi. Mettetelo in una casseruola con il latte, portate a ebollizione, quindi togliete dal fuoco e lasciate in infusione per circa 30 minuti.

Sbattete i tuorli con lo zucchero. Riportate il latte a ebollizione, poi versatelo sui tuorli sbattuti e amalgamate bene il tutto.

Versate il composto in una casseruola e fate cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente finché la crema non si addenserà e velerà il dorso di un cucchiaino.

Passate al setaccio la crema e mettetela in una ciotola. Coprite con la pellicola per alimenti, assicurandovi di farla aderire perfettamente alla crema. Lasciate raffreddare del tutto, quindi mettete in frigo.

Montate la panna e aggiungetela alla crema soltanto quando quest'ultima risulterà molto fredda. Versate il tutto in un contenitore e mettete in freezer. Mescolate ogni 40-50 minuti e ripetete l'operazione non meno di 4-5 volte.

Trasferite il gelato in un contenitore, coprite con un foglio di carta da forno e un coperchio, e mettetelo in freezer per tutta la notte. Il giorno successivo, prima di servirlo, passatelo in frigorifero per 20 minuti affinché si ammorbidisca.

La vaniglia Bourbon è una varietà di vaniglia, coltivata soprattutto in Madagascar.

Ricetta di Anna Esposto

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza**

sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**