



Crema al mango (kulfi)

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 400 polpa di mango maturo
- 250 panna fresca
- 170 latte condensato zuccherato*
- q.b. cardamomo in polvere
- 20 pistacchi non salati

Preparazione:

Frullate la polpa di mango finché non diventerà un soffice purè. Unite il latte condensato e la panna. Mescolate e aggiungete un pizzico di cardamomo.

Trasferite il composto negli stampini e metteteli in freezer per 3 ore (meglio se tutta la notte). Tirate fuori la crema dal congelatore 15 minuti prima di servirla e decorate con i pistacchi spezzettati grossolanamente.

Il kulfi è un dessert indiano simile al gelato, ma più denso e cremoso.

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).**