

GELATO CREMOSO ALLA PESCA

Fresco e allo stesso tempo cremoso. Morbido e delicato. Ecco il gelato alla pesca!

Ingredienti per per circa 1,5 litri di gelato:

6 pesche medie, pelate e snocciolate

200 g di zucchero

2,5 dl di latte intero

7 dl di panna liquida del tipo da montare

1 bustina di vanillina o il contenuto di mezzo baccello di vaniglia o 2 cucchiaini di estratto di vaniglia



Preparazione:

Ridurre le pesche in una purea grossolana schiacciandole con una forchetta.

Unire 1/4 dello zucchero e far riposare un'ora in frigorifero.

Versare le pesche, lo zucchero rimasto, la panna, il latte e il tipo di vaniglia scelto nel vaso di un frullatore o di un robot da cucina e far amalgamare i vari ingredienti.

Mettere in frigorifero per almeno 3 ore in un recipiente a chiusura ermetica.

Mescolare il composto e versarlo in una gelatiera, seguendo le istruzioni della stessa.

Mettere il gelato in freezer in un contenitore ermetico per almeno 8 ore.

Infine servire il gelato alla pesca in coppette decorando a piacere con frutta fresca (ottimi i lamponi), panna montata, cialde e miniconi Ali d'Oro e, magari, uno schizzo di liquore alla pesca.