

CREMA DI MELE CON GELATO

La mela e il gelato giocarono insieme tra la cannella e l'anice...

Ingredienti:

5 grosse mele gialle
mezzo litro di succo di mele
succo di 2 limoni
100 g di zucchero
un cucchiaino di cannella in polvere
3 frutti di anice stellato
20 g di pistacchi
gelato al cocco
1 limone
1 mela rossa



Preparazione:

Sbucciare le mele, tagliarle in quarti, eliminando i torsoli, tagliarle a fette sottili e metterle in una pentola possibilmente antiaderente.

Unire i succhi di limone e di mela, lo zucchero e l'anice e cucinare a fuoco medio per 40 minuti circa, mescolando spesso, finchè le mele avranno una consistenza cremosa; spegnere il fuoco, eliminare l'anice e profumare con la cannella.

Distribuire la crema in 8 bicchieri e servirla, tiepida o fredda, guarnita con una pallina di gelato, i pistacchi tritati, la mela e il limone tagliati a fette sottili e i Ventagli e le Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>