

COPPE ALL'AMARETTO

Ingredienti per 4 persone:

- Una base di gelato alla vaniglia,
- 100 g di amaretti,
- due bicchieri di liquore all 'amaretto.

Preparate il gelato alla vaniglia.

Pestate finemente gli amaretti (tenetene da parte quattro per la decorazione finale) e lavorateli in una ciotola con un bicchierino di liquore, quando avrete ottenuto una poltiglia omogenea, unitela alla base preparata, mescolando bene con un cucchiaino di legno.

Versate quindi il tutto nella gelatiera e tenete in freezer per il tempo necessario a far gelare il composto.

Quando il gelato sarà pronto, distribuitelo a palline, in quattro coppette .

Bagnate gli amaretti tenuti da parte nel liquore rimasto e ponete uno al centro di ogni coppa di gelato.

Servite subito.