

GELATO ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- 150 g di gherigli di noce,
- un bicchierino di rum.

Eventualmente:

- zucchero.

Preparate il gelato alla crema.

Prima di introdurre il composto nella gelatiera, immergete per un attimo i gherigli di noce in acqua bollente, in modo da poter facilmente eliminare la pellicola che li ricopre.

Tenete da parte quattro gherigli interi, che userete per la decorazione finale, e tritate finemente gli altri (o meglio pestateli nel mortaio insieme ad un cucchiaino di zucchero che assorbirà l'eventuale olio emesso dalle noci).

Unite i gherigli tritati alla crema di base del gelato e aggiungete per ultimo il rum.

Mescolate delicatamente il composto fino a che sarà ben amalgamato; versatelo quindi nella gelatiera e fate consolidare il gelato seguendo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.

Quando il gelato sarà pronto, estraetelo dal freezer e, con l'aiuto dall'apposito utensile, formate delle palline che sistemerete in grosse coppe individuali.

Decorate ogni coppa con un gheriglio intero di noce e servite subito.