

GELATO DELICATO AI PISTACCHI

Ingredienti:

- 60g. di pistacchi,
- 2 uova,
- 150g. di zucchero,
- 600cc. di latte,
- qualche goccia di essenza vegetale verde.

Far bollire il latte: tritare i pistacchi fino a ridurli in poltiglia ed incorporarli al latte.

Far riposare il composto per un'ora.

Mettere i tuorli e lo zucchero in una casseruola e mescolare il composto con un cucchaio di legno fino a farlo diventare una crema bianca.

Unire il latte ed i pistacchi.

Far bollire la crema mescolando continuamente, toglierla dal fuoco quando inizia l'ebollizione.

Lasciar raffreddare dopo aver passato il composto in un setaccio finale.

Aggiungere qualche goccia di essenza verde e versare il tutto nella gelatiera.

Mettere in funzione l'apparecchio e, in circa 20 minuti sarà pronto uno squisito gelato.