

GELATO ALLA FRUTTA

Ingredienti:

- 250 g di frutta ben matura,
- tre tuorli d'uovo,
- 150 g di zucchero al velo,
- 1 dl di latte,
- mezzo litro di panna.

Può essere realizzato con albicocche, banane, fragole, castagne, meloni, lamponi, ananas, a seconda delle stagioni.

Fare bollire il latte e poi mettervi in fusione la frutta per tre quarti d'ora.

Quindi battere con la frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero al velo; a questa amalgama unire il composto di latte e caffè. Versare l'insieme, a poco a poco, sulla panna montata a neve soda, girando lentamente con la frusta finché tutto sarà incorporato.

Mettere la crema così preparata in un contenitore adatto e riporla nel freezer.

Il gelato verrà pronto nel giro di 5 o 6 ore.