

GELATO PRIMAVERA

Ingredienti:

- 20 petali di rosa,
- 350cc, di panna,
- 2 uova,
- un bicchierino di maraschino,
- un bicchiere di latte,
- 100g, di zucchero,
- mezza stecca di vaniglia,
- 350cc, di acqua.

Mettere l'acqua e 70g. di zucchero in un recipiente sul fuoco, far bollire il tutto mescolando con cura.

Togliere dal fuoco e unire i petali di rosa e la vaniglia, quindi lasciare riposare per 2 ore.

Togliere i petali e la stecca di vaniglia dallo sciroppo e rimettete sul fuoco il recipiente.

Mettere i tuorli in una pentolina, e dopo averli lavorati con un cucchiaino di legno per qualche minuto unire piano piano lo sciroppo di rose.

Quindi far raffreddare il tutto mescolando continuamente.

Quando il composto sarà freddo, incorporare il liquore, metà della panna, il latte e infine versare la crema nella gelatiera.

Lasciar funzionare l'apparecchio per circa 20-30 minuti e, senza metterlo in firgo, sarà pronto un gelato delizioso.

Montare la panna e lo zucchero restanti e dopo aver tolto il gelato, servire in tavola con 4 coppe guarnie con panna montata.