

766. GELATO DI BANANE

Il banano, musa paradisiaca di Linneo, nel suo paese nativo è volgarmente chiamato Fico di Adamo, o Albero del paradiso terrestre perché il volgo crede che quello fosse il famoso frutto proibito e che le sue ampie foglie abbiano servito a coprire la nudità di Adamo ed Eva dopo il peccato della disubbidienza.

Nasce nelle due Indie ed il suo frutto è in forma di un grosso baccello simile, in apparenza, ad un cetriuolo di buccia verde, ma liscia, triangolare e falcata. La sua polpa interna è di sapore delicato, ma quando non è giunta ancora a perfetta maturità ha un'azione alquanto astringente; per farne gelati scegliete frutti di buccia giallognola, che allora sono maturi.

Eccovi le dosi di un gelato che ha servito per sei persone.

Banane, n. 4, che sono riuscite, nette dal guscio, grammi 240.

Zucchero bianco, grammi 200.

Un limone di giardino.

Acqua, mezzo litro.

Passate la polpa delle banane dallo staccio, aggiungete a questa il sugo del limone, fate bollire lo zucchero nell'acqua per cinque minuti a cazzaruola scoperta, mescolate ogni cosa insieme e versate il composto nella sorbettiera, non facendo economia di ghiaccio e sale.