

768. GELATO DI TORRONE

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 250.
Zucca rossa candita, grammi 40.
Cedro candito, grammi 30-
Mandorle, grammi 30.
Pistacchi, grammi 20.
Rossi d'uovo, n. 4.
Odore di vainiglia.

Fate una crema col latte, lo zucchero e i rossi d'uovo, dandole l'odore della vainiglia, e versatela nella sorbettiera. Quando sarà gelata mescolateci dentro gli ingredienti suddetti. I pistacchi e le mandorle sbucciateli nell'acqua calda; quelli divideteli in tre parti e queste tritatele alla grossezza di una vecchia e tostatele. Il candito tagliatelo a laminette e la zucca a dadi grossetti, che essendo rossi faranno più bella mostra.

Se il latte è buono, facendolo bollire per mezz'ora collo zucchero dentro, si può far senza dei rossi d'uovo, ma il composto verrà allora di meno sapore.

Le mandorle in questo e in simili casi vengono meglio tostate nella seguente maniera. Spellate e tritate che sieno mettetele al fuoco con una cucchiata del detto zucchero e un gocciolo d'acqua, rimestatele continuamente e quando avranno preso colore fermatele con un altro gocciolo di acqua; versatele quindi in un colino sopra lo zucchero rimasto e servitevene.