

## 769. GELATO DI MARRONI

È un gelato ordinario; ma piace, come per lo più piace a tutti il sapore della castagna, e perciò lo descrivo.

Marroni, grammi 200.  
Zucchero, grammi 150.  
Latte, mezzo litro.  
Odore di vainiglia.

Mettete a bollire i marroni nell'acqua come per farne delle ballotte. Ben cotti, nettateli dalle due buccie e passate la polpa dallo staccio. Questa mettetela al fuoco col latte e lo zucchero e fatela bollire adagio e a cazzaruola scoperta per un quarto d'ora. Date al composto l'odore collo zucchero vanigliato e versatelo nella sorbettiera. Mandatelo in tavola tutto in un pezzo e se dovesse servire per nove o dieci persone raddoppiate la dose.