

SORBETTO AL LIMONE

Ingredienti

4 grossi limoni molto succosi
3 etti di zucchero
Acqua
1 albume
½ bicchiere di vodka

PREPARAZIONE

Spremere i limoni raccogliendo il succo in un recipiente graduato, unire lo zucchero e l'acqua necessaria a raggiungere i tre quarti di litro compreso il succo di limone. Unire la vodka. Montare a neve l'albume ed incorporarlo delicatamente al resto. Versare il composto nella gelatiera e amalgamare per 20 minuti.

L'albume serve a non creare scaglie di ghiaccio che si formerebbero nel congelatore.

GRANITA DI CAFFE' CON PANNA

Ingredienti

2,5 dl di caffè forte
2,5 dl di acqua
1 dl di panna fresca
80 gr di zucchero semolato
2 cucchiaini di zucchero a velo
1 baccello di vaniglia o 2 bustine di vaniglia
1 pizzico di cannella in polvere

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e lo zucchero in un tegamino e con fiamma bassa sciogliere bene lo zucchero miscelando sempre il tutto. Abbassare la fiamma, aggiungere il caffè e spegnere il fuoco. Incidere il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e ricavare i semi raschiando con la punta di un coltello. Versare i semi ottenuti nello sciroppo di caffè, profumare con un po' di cannella, mescolare e far intiepidire. Filtrare lo sciroppo con un colino a maglia fine e versarlo in un contenitore di acciaio o plastica e riporlo in congelatore per due ore mescolando spesso per mantenere la granita morbida. Al momento di servire, montare la panna con lo zucchero a velo.

GELATO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

2 uova
300 gr di panna fresca (non usare per il cioccolato amaro)
300 gr di latte
125 gr di zucchero (non inserirlo se si preferisce il cioccolato amaro)
1 cucchiaino di farina bianca tipo 00
100 gr di cioccolato fondente (150 gr per il cioccolato amaro)
Un pizzico di sale

PREPARAZIONE

Fondere a bagno maria il cioccolato fondente

Versare in una casseruola il latte e portare ad ebollizione, unire il cioccolato fuso, togliere dal fuoco. Coprire il recipiente e lasciare riposare per 20 minuti circa.

Nel frattempo lavorare le uova con un pizzico di sale e lo zucchero fino ad ottenere una montatura soffice e solo allora unire il composto al cioccolato nel tegame: mescolare molto bene, far cuocere a fuoco lento o a bagno maria per qualche minuto, sempre mescolando finchè il composto non si addensi. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare ed aggiungere la panna. Per evitare la formazione di grumi, prima di versare la panna nel composto lavorarla con un po' di zucchero oppure incorporarla ad un piccolo quantitativo del preparato. Versare la crema ottenuta nella gelatiera ed amalgamare per 30 minuti. Riporre il tutto in congelatore per circa 2 ore.

STRACCIATELLA

Ingredienti

200 gr di latte
200 gr di zucchero
200 gr di panna
100 gr di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

Montare la panna.

Scaldare il latte per sciogliere lo zucchero, mescolare e una volta sciolto far raffreddare: aggiungere la panna montata. Inserire il composto nella gelatiera fino a quando il composto non si solidifica.

A parte tagliare a scaglie il cioccolato fondente ed inserirle nella gelatiera per qualche minuto.

Alla fine del processo riporre il gelato in congelatore per 2 ore.

GELATO ALLA CREMA

Ingredienti

4 tuorli freschi
150 gr di zucchero
200 gr di panna fresca
150 gr di latte

PREPARAZIONE

Frullare i tuorli con lo zucchero a bassa velocità finchè diventano spumosi, aggiungere poi il latte e la panna, quindi frullare ancora.
Versare il composto nella gelatiera per 30 minuti e successivamente riporre il tutto in congelatore per 2 ore.

GELATO ALLO ZABAJONE

Ingredienti

4 tuorli freschi
2 etti di zucchero
1/5 litro di panna fresca
½ litro di latte
1 bicchierino scarso di marsala

PREPARAZIONE

Sbattere con la frusta i tuorli con lo zucchero finchè diventano spumosi e montati. Aggiungere il latte e la panna e frullare di nuovo finchè gli ingredienti si siano ben amalgamati. Versare il composto nella gelatiera e procedere fin quando il gelato comincerà ad addensarsi: a questo punto inserire il marsala. Non inserire prima perché l'alcol del liquore impedirebbe la congelazione. Inserire in congelatore.

COPPA DEL NONNO

Ingredienti

1 uovo
100 gr di zucchero
20 gr di nescafé
500 ml di panna fresca

PREPARAZIONE

Unire lo zucchero al Nescafé e all'uovo quindi frullare il tutto. Riporre il composto in un recipiente a bordi alti, unire la panna e montare il tutto. Servire freddo ma non congelato.