

# MONTEVERDE

Ingredienti per 4 persone:

- una base per gelati alla crema,
- una mazzetto di basilico,
- un mazzetto di menta,
- 50 g di pistacchi sgusciati,
- 50 g di mandorle tostate,
- 50 g di pinoli sgusciati, mezzo bicchiere di latte.

Preparate la base per gelati alla crema.

Lavate le foglioline del basilico e della menta e asciugatele con delicatezza, con un telo morbido.

Immergete i pistacchi per qualche istante in acqua bollente, poi sbucciateli e metteteli nel mortaio insieme con le mandorle tostate e i pinoli; pestate bene il tutto.

Mettete nel frullatore mezzo bicchiere di latte, la frutta secca pestata, le foglioline di menta e quelle di basilico, tenendone da parte un po' per decorare il gelato.

Fate frullare per qualche minuto fino ad ottenere una crema omogenea; unitela alla base del gelato precedentemente preparata, mescolando il tutto delicatamente.

Versate il composto nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.

Al momento di servire, decorate con foglioline di menta e basilico.