# COPPE GELATE AL RIBES

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- 500 g d i ribes,
- 100 g di zucchero,
- quattro bicchierini di sciroppo di lamponi,
- 250 g di panna (del tipo da montare),
- 80 g di pistacchi.

Preparate il gelato alla crema.
Lavate accuratamente il ribes, sgranatelo e lasciatelo sgoccio lare nello scolapasta; poi mettetelo in una terrina, conditelo con lo zucchero e lo sciroppo di lamponi e fatelo macerare per 30 minuti in frigorifero, a recipiente coperto.
Tenete in frigorifero, per lo stesso tempo, anche le coppe.
Montate la panna.
Sbollentate i pistacchi, pelateli e riduceteli a bastoncini.
Procedete quindi alla preparazione delle coppe; distribuitevi il ribes, poi il gelato alla crema, che modellerete a palline con l'apposito utensile, ed infine la panna montata, spruzzata con l'apposita siringa con bocchetta a stella.
Guarnite con i bastoncini di pistacchio e servite immediatamente.