CREMA GELATO ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,
- 150 g di noci sgusciate,
- un bicchierino di liquore nocino (oppure rum),
- granella di cioccolato.

Preparate il gelato alla vaniglia.
Pelate i gherigli di noce, pestateli finemente, mescolateli con il liquore ed uniteli alla base preparata.
Versate il composto nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.
Quando il gelato sarà pronto, trasferitelo in una grande coppa da dessert, prelevandolo con l'apposito utensile per modellarlo a palline, e decoratelo con granella al cioccolato.
Seguendo le indicazioni date in questa ricetta, si possono preparare delle creme gelato con altra frutta tritata (mandorle, noci, arachidi, pinoli ecc.) oppure con uva sultanina e frutta candita (che metterete a macerare per qualche ora in un bicchierino di liquore).