GELATO AL PISTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla vaniglia,

- 100 g di pistacchi,

- un bicchiere di latte.

Preparare il gelato alla vaniglia.
Mettete poi un po' di acqua in un pentolino, e portatela ad ebollizione e fatevi sbollentare i pistacchi; quindi scolateli, sbucciateli e pestateli finemente in un mortaio In un altro recipiente, fate bollire il latte, unitevi i pistacchi pestati e fate bollire lentamente per cinque minuti, mescolando con cura, affinchè il composto non si attacchi sul fondo del recipiente. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
Quando il composto sarà freddo, unitelo alla crema base del gelato preparata precedentemente, mescolando bene perché il tutto sia ben amalgamato.
Versate il composto nella gelatiera e tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.