

GELATO ALL'AMARETTO

Ingredienti per 4 persone:

- un quarto di latte,
- un quarto di panna liquida,
- quattro tuorli,
- 150 g di zucchero,
- 100 g di amaretti,
- un bicchierino di amaretto di Saronno.

Versate il latte e la panna in una casseruola, e metteteli sul fuoco, fateli scaldare fino al limite dell'ebollizione e toglieteli quindi dal fuoco.

Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero, montateli a spuma e incorporatevi, poco a poco il latte e la panna, mescolando.

Versate il composto nello stesso recipiente usato precedentemente per il latte, mettetelo sul fuoco (o meglio a bagnomaria) e fate cuocere fino a quando inizierà una leggera ebollizione.

Togliete quindi la crema dal fuoco, passatela attraverso un colino e lasciatela raffreddare, mescolando ripetutamente.

Nel frattempo, tritate finemente gli amaretti fino a ridurli quasi in polvere; uniteli alla crema.

Aggiungete infine l'amaretto di Saronno e mescolate accuratamente.

Versate il composto nella gelatiera e fate consolidare il gelato nel freezer.