GELATO DELIZIA

Ingredienti:

- 4 uova,
- una scorza di limone,
- 750cc. di latte,
- 225g. di zucchero.

Mettere in una pentolina un uovo intero e 3 tuorli: unire piano piano lo zucchero e con un cucchiaio di legno amalgamate bene il composto fino a renderlo spumoso.
Far bollire il latte con la buccia di un limone.
Togliere la buccia e unire il latte alla crema.
Mettere il composto sul fuoco mescolando e facendo ben attenzione a non farlo bollire.
Quando sarà addensato toglierlo dal fuoco e travasarlo in un recipiente continuando a mescolare fino a quando si sarà raffreddato.
Passare il tutto in un colino molto fine e versare nella gelatiera.
Far funzionare l'apparecchio e, senza bisogno di metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un ottimo gelato.