

GELATO ALLA MENTA

Ingredienti:

- 3 tuorli d'uovo,
- 200cc. di latte,
- 200cc. di panna liquida,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- un cucchiaino di estratto di menta,
- qualche goccia di essenza vegetale verde,
- foglioline di menta fresca,
- cialde al cioccolato.

Unire il latte alla panna e alla stecca di vaniglia; far bollire rimestando con un cucchiaino.

A parte in una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a renderli spumosi.

Togliere la stecca dal latte e quando sarà freddo unirlo alla crema, quindi far cuocere il tutto a bagnomaria (senza lasciar prendere l'ebollizione) per 8 minuti, finchè la crema si sarà addensata.

Lasciar raffreddare il composto, versarlo con l'estratto di menta e l'essenza vegetale verde nella gelatiera.

Far funzionare e, senza metterlo in frigo, in circa 20 minuti sarà pronto un gelato dal gusto freschissimo.

Servire in coppe guarnite da cialde al cioccolato e foglioline di menta.