

GELATO DOLCE AMARO

Ingredienti:

- 75g. di uva sultanina,
- un bicchierino di cognac,
- un uovo,
- un bicchiere di latte,
- 100g. di zucchero al velo,
- 12 amaretti, 1/4 di panna,
- un pizzico di sale,
- 10 ciliegie sciroppate.

Togliere i semi dell'uva passa e lavarla sotto l'acqua corrente, asciugarla e metterla in un recipiente.

Lasciarla per 10 minuti a macerare coperta di cognac.

Separare il tuorlo dall'albume.

Unire il tuorlo al latte in una pentolina e sbattere l'insieme per 5 minuti.

Mettere il tegame sul fuoco molto basso e, continuando a sbattere, far addensare il composto evitando però di farlo bollire.

Aggiungere a poco a poco lo zucchero a velo, mescolando finché si sarà sciolto e togliere la casseruola dal fuoco.

Continuare ad amalgamare il composto finché non si raffredda.

Tritare gli amaretti ed unirli alla crema.

Prendere due recipienti: in uno montare la panna a neve ben soda, nell'altro l'albume con un pizzico di sale.

Tagliuzzare le ciliegie dopo averle scolate e unire alla crema di amaretti la panna, l'albume, le ciliegie, l'uva passa senza il suo liquido.

Mettere tutto nella gelatiera.

Lasciar funzionare l'apparecchio per circa 20-30 minuti e, senza mettere in frigo, sarà pronto un gelato delizioso.

Servire in coppe guarnite con i minuscoli amaretti chiamati "nocciolini" inbevuti di liquore all'amaretto.