

767. GELATO DI PISTACCHI

Latte, decilitri 8.

Zucchero, grammi 150.

Pistacchi, grammi 50.

Rossi d'uovo, n. 6.

I pistacchi sbucciateli coll'acqua calda e pestateli finissimi con una cucchiata del detto zucchero, poi metteteli in una cazzaruola coi rossi d'uovo e lo zucchero, rimestando il tutto ben bene. Aggiungete il latte e ponete il composto al fuoco girando il mestolo, e quando sarà condensato come la crema versatelo diaccio nella sorbettiera. Questa dose potrà bastare per otto persone. Certuni usano di abbrustolire i pistacchi; io non lo approvo perché perdono il loro gusto particolare. Mi dicono che, per rinforzare a questo gelato il color verde dei pistacchi, si usa di unirvi un poco di bietola lessata e passata dallo staccio.