

Ricetta



Gelato al melone

Gelato al melone che conquista il cuore di tutti.

20 min

Tempo di preparazione



320 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

50 g zucchero

1 baccello di vaniglia tagliato per il lungo e raschiato

1 limetta bio, buccia grattugiata e succo

0.2 dl acqua

700 g melone cantaloupe a cubetti **Di stagione**

2 dl panna intera

ALTRI STRUMENTI:

Contenitore piano adatto al congelatore da ca. 1 l

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE

Mescolare lo zucchero e tutti gli altri ingredienti fino all'acqua e cuocere per preparare uno sciroppo. Porre il melone in un recipiente dai bordi alti, versare lo sciroppo, ridurre in purea. Aggiungere la panna, ridurre nuovamente in purea. Versare il composto in un recipiente adatto e porre in congelatore per ca. 5 ore mescolando con una frusta ogni 30–45 minuti. In alternativa, congelare la massa in una macchina per il gelato fino a ottenere una consistenza adeguata.