

Il gelato al melone

Estate, voglia di gelato. Ancora meglio se possiamo prepararlo con la frutta che ci regala la stagione! Ecco come farlo. E se non avete la gelatiera, niente paura: con questa ricetta otterrete un gelato cremoso anche senza gelatiera. Basterà avere un po' di accortezza nella fase del raffreddamento, mescolando spesso il gelato in modo da evitare la formazione di cristalli di ghiaccio.

Bastano pochi ingredienti: latte, zucchero, panna e melone. Un consiglio è quello di scegliere un melone maturo ma dalla polpa compatta e di usare ingredienti freddi, lasciati in frigorifero qualche ora prima della preparazione. Ed è così facile che potete prepararlo anche insieme ai nipoti, giocando in cucina come ai bambini piace tanto fare!



Come si fa

- 250 g di melone (polpa pulita)
- 250 g di panna da montare
- 100 g di zucchero
- 100 g di latte intero

Come si fa

- In un pentolino sciogliete lo zucchero nel latte. Quindi mettetelo sul fuoco e scaldatelo a fiamma bassa, senza far alzare il bollore.
- Lasciate intiepidire e poi mettete il pentolino in frigo, aspettando che diventi ben freddo.
- Nel frattempo tagliate la polpa del melone a cubetti e mettetela nel mixer per farne un purè. Mettete anche questo in frigo.
- Prendete la panna (anche questa deve essere ben fredda) e montatela con le fruste elettriche.
- Estraiete il pentolino con il latte dal frigo, versatelo in una ciotola (meglio se anch'essa tenuta in frigo) e mescolatelo al melone.
- A questo punto aggiungete la panna montata, mescolando delicatamente per non farla smontare.
- Coprite la ciotola con un coperchio e mettetela in freezer. Dopo una ventina di minuti estraetela e mescolate il gelato con un cucchiaino.
- Ripetete ancora per un paio di volte, sempre mescolando velocemente, quindi lasciate il gelato nel freezer per 5 o 6 ore. Il gelato è pronto! Un consiglio: estraetelo dal freezer una decina di minuti prima di gustarlo per farlo leggermente ammorbidire.