Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

GELATO CREMOSO AL MASCARPONE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 250g Mascarpone GranTerre
- 300ml latte fresco intero
- 100g zucchero semolato
- 300ml panna fresca da montare
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 5 PERSONE
TEMPO: 60 MINUTI
DIFFICOLTA': media

In un tegame unire il latte e lo zucchero, mescolare con una frusta a mano e portate sul piano cottura. Far scaldare finchè non bolle. Appena inizia a bollire spegnere e far intiepidire a temperatura ambiente e poi raffreddare in frigorifero.
Nel frattempo, montare la panna con le fruste elettriche, a neve ben ferma. Tenerla da parte, conservandola in frigorifero.
Unire il Mascarpone al composto di latte e zucchero che si sarà intiepidito. Usare una frusta a mano oppure le fruste elettriche: dovrà essere perfettamente amalgamato, senza grumi.
Versare il composto in una ciotola o un contenitore dove sarà conservato il gelato, possibilmente con coperchio. A questo punto aggiungere la panna montata, incorporandola con una spatola delicatamente.
Mettere la vaschetta o la ciotola in freezer e dopo 30 minuti rimestarla con una frusta a mano. Ripetere il passaggio per 2 volte: rimestare, conservare in freezer.
Conservarlo per una notte o per almeno 8 ore in freezer prima di servire il gelato cremoso al Mascarpone. Servire con glasse o frutta fresca.