

Gelato “Stracciatella”

Dose per gelatiera da 800 g

Ingredienti

<i>Latte intero</i>	<i>g</i>	<i>400</i>
<i>Panna</i>	<i>cl</i>	<i>120</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>160</i>
<i>Vaniglia</i>		<i>q 6</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>g</i>	<i>20</i>
<i>Cioccolato fondente</i>	<i>g</i>	<i>60</i>
<i>Acqua - cucchiaini</i>	<i>n</i>	<i>2</i>

Introducete in un tegame latte, panna e zucchero e, a fiamma dolcissima, cuocete per 4 o 5 minuti mescolando di tanto in tanto senza mai portare ad ebollizione. Spegnete, coprite, e fate raffreddare.

Mettete quindi il composto nella gelatiera, azionatela, e, quando il gelato è quasi pronto, sempre con la macchina in movimento, aggiungete il Grand Marnier ed un pizzico di vaniglia.

Mentre la vostra “stracciatella” riprende consistenza, a bagnomaria, fate fondere il cioccolato insieme a due cucchiaini d’acqua mescolando continuamente. Lasciatelo poi intiepidire senza farlo rassodare un’altra volta.

Intanto il gelato sarà ormai pronto, togliete il coperchio dalla gelatiera e, senza spegnerla, lasciate colare “a filo” il cioccolato che si solidificherà immediatamente. Tenete ancora per qualche minuto la macchina in movimento poi riponete la vostra stracciatella nel congelatore pronta per soddisfare i vostri peccati di gola.