Tiratura: 348.424 Diffusione: 254.936

telepiù

Settimanale

LEAD

Data 18-07-2017
Pagina 122/28
Foglio 1 / 7

Gelato: è buono e fa bene

D'estate, e non solo, il gelato è uno dei più golosi completamenti di una cena. Freddo, cremoso e appagante, rinfresca e sazia **senza appesantire**. Delle ricette che vi proponiamo, tre sono realizzate con gelati pronti, mentre nelle altre tre il gelato dovete prepararlo voi. Ma tranquilli... Non sono ricette complicate, non necessitano obbligatoriamente di possedere costose e ingrombranti gelatiere. Sono gusti furbi, che strizzano l'occhio alla **dieta** (di cioccolato all'acqua), che faranno impazzire i **bambini**, (di riso e lamponi) o coloro che amano i sapori **esotici** (allo zenzero). I dessert fatti con i gelati confezionati sono più scenografici, quasi dei semifreddi, che potete assemblare in pochi minuti e tenere in freezer per qualche occasione importante. Anche se, per assaporare un buon gelato, ogni occasione è buona. ❖

UN ATTREZZO VERSATILE

Il gelato fatto in casa senza conservanti, coloranti o dolcificanti? Questa gelatiera con recipiente refrigerante in alluminio, è perfetta anche per preparare deliziosi sorbetti e cocktail alla frutta, alle creme, al cioccolato e allo yogurt. Tescoma, euro **47,90**.

PER FARLO A CASA

70 ricette per fare il gelato a casa, con o senza gelatiera. Proposte originali, come il gelato alle albicocche e lavanda, e rivisitazioni dei grandi classici, come la stracciatella sbagliata, una crema nera con pezzi di cioccolato bianco. Barbara Torresan, *Gelato chez moi*, Gribaudo editore, euro 14,90.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

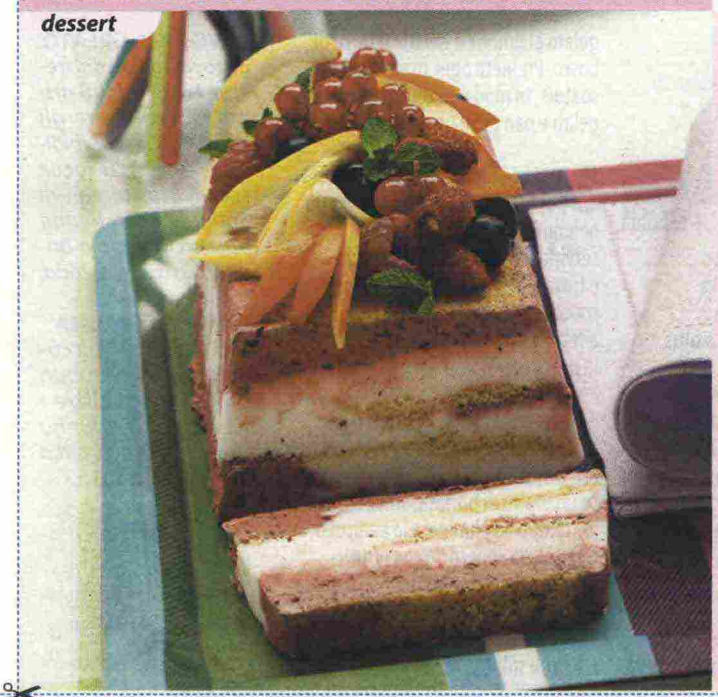
Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

TERRINA AL LIMONCELLO

dessert



telepiù

- ***Tempo***
  1 ora
- ***Spesa***
  più di 10 euro
- ***Calorie***
  425 a porzione
- ***Difficoltà***
  facile

Ingredienti per 8 persone

- 150 g di pan di Spagna
- 400 g di gelato al limone
- 400 g di gelato ai frutti di bosco
- 120 g di frutti misti di bosco
- 1 limone non trattato
- 1 pesca
- 2 albicocche
- 1 rametto di menta
- limoncello

CIAMBELLA ALL'AMARENA

dessert

telepiù

- ***Tempo***
  35 minuti
- ***Spesa***
  più di 10 euro
- ***Calorie***
  350 a porzione
- ***Difficoltà***
  facile

Ingredienti per 6 persone

- 750 g di gelato alla panna o fiordilatte
- 6 cucchiai di amarene sciroppate
- 4 cucchiai di sciroppo di amarene
- 1,5 dl di panna fresca
- 100 g di cioccolato fondente

Foto: Mondadori Portfolio, Shutterstock

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

TERRINA AL LIMONCELLO

1 Foderate uno stampo da terrina o da plum cake con triplo strato di pellicola, lasciandola sbordare di poco oltre i bordi dello stampo stesso. Affettate sottile il pan di Spagna con un coltello seghettato e spennellatelo con il limoncello. Se volete una bagna meno alcolica, miscelate metà del limoncello con succo di limone. Se, invece, servite il dolce a bambini, bagnate il pan di Spagna solo con succo di limone.

2 Riempite lo stampo, alternando strati di pan di Spagna, gelato al limone e gelato ai frutti di bosco. Premete ogni strato con una spatola, in modo da compattare bene gelati e pan di Spagna.

3 Trasferite la terrina in freezer per almeno 3 ore o finché si sarà ben raffreddata. Poco prima di servirla, lavate con cura la menta e tutta la frutta, asciugatela, snocciolatela se è il caso, poi tagliate a fette molto sottili il limone, la pesca e le albicocche.

4 Immergete lo stampo per qualche secondo in una pirofila con acqua calda; capovolgetelo su un piatto di portata, sfilate lo stampo ed eliminate la pellicola. Guarnite la superficie con i frutti di bosco, le fettine di limone, di pesca e di albicocca preparate. Infine completate con le foglie di menta e servite subito.

Imparate con noi

LAVORA IL GELATO
*Estraete i gelati dal freezer **15-20 minuti prima** di realizzare gli strati. Così ammorbidito, vi sarà più facile spalmarlo sul pan di Spagna, usando una paletta in acciaio bagnata in **acqua fredda**.*

IL PAN DI SPAGNA
*Già tagliato in tre comodi dischi, è subito pronto per realizze i tuoi dessert. Nonna Anita, 350 g a circa **3,70** euro.*

CIAMBELLA ALL'AMARENA

1 Togliete il gelato dal freezer, in modo che si ammorbidisca. Disponetelo in una ciotola, unite 6 cucchiai di amarene sciroppate e mescolate, in modo da distribuirle uniformemente nel gelato.

2 Aggiungete 4 cucchiai di sciroppo di amarene, 1 alla volta, e mescolate ancora, così da creare delle striature ben marcate e variegate. Trasferite il composto in uno stampo a ciambella di 20 cm di diametro, chiudete con un foglio di alluminio e disponete in freezer a raffreddare.

3 Disponete il cioccolato fondente sul tagliere e, partendo da uno spigolo, tagliatelo a scagliette, con un coltello affilato. Scaldate la panna in un pentolino e spegnete. Incorporate il cioccolato tritato e mescolate con un cucchiaio di legno, fino a quando il cioccolato si sarà completamente sciolto nella panna e otterrete un composto liscio e omogeneo.

4 Immergete lo stampo in acqua bollente per qualche secondo, eliminate l'alluminio e sformate la ciambella di gelato e amarene su un piatto da portata. Fate colare sulla sua sommità la crema di cioccolato e panna preparata, aiutandovi con un cucchiaio. Decorate, a piacere, con scorzette candite di cedro o arancia a listarelle e con altre poche amarene sciroppate. Servitelo con un buon vino passito.

Saperne di più

UN GELATO PARTICOLARE
*Il gelato alla panna o fiordilatte, variegato con amarene sciroppate e sciroppo di amarene, è universalmente conosciuto come "**spagnola**"; lo potete acquistare già pronto nelle migliori e più tradizionali gelaterie delle vostre città. In questo modo realizzerete il dolce in pochi minuti.*

LE AMARENE
*Sapientemente sciroppate sin dal 1905, fanno parte della storia dolciaria italiana. Fabbri, 600 g a circa **7,60** euro.*

Codice abbonamento: 013706
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Fabbri