

CREMA GELATA AL POMPELMO

Un morbido e fresco dolce al cucchiaio per prolungare il piacere dell'estate.

Ingredienti:

4 pompelmi rosa
200 g di zucchero
200 g di panna fresca
50 g di pistacchi al naturale sgucciati e spellati

Preparazione:

Spremere 3 pompelmi e filtrare il succo raccogliendolo in una ciotola. Preparare uno sciroppo: mettere sul fuoco un pentolino con lo zucchero e mezzo bicchiere di acqua; quando lo sciroppo formerà delle grosse bolle in superficie, spegnere il fuoco e incorporare il succo di pompelmo, mescolando. Lasciare raffreddare il composto, poi metterlo in freezer. Montare la panna, poi levare il composto dal freezer, mescolarlo energicamente, incorporare la panna montata e suddividerlo in 6 coppe da dessert. Mettere in freezer.
Pelare al vivo l'ultimo pompelmo e tenere gli spicchi in frigo. Levare le coppe dal freezer 30 minuti prima di servirle e decorarle con gli spicchi di pompelmo, i pistacchi tritati grossolanamente e i Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>