

## GELATO DI FINE ESTATE

L'estate non ha proprio voglia di concludersi - per fortuna - per la gioia soprattutto di chi, a settembre, ha deciso di andare in ferie. E quindi perché rinunciare a tutte quelle ricette fresche e gustose che ci fanno tanto sentire ancora in vacanza? L'autunno può aspettare, intanto...gelato e banane per tutti!

**Ingredienti (dosi per 6 persone):**

500 gr di gelato alla vaniglia  
1 limone  
1 cucchiaio di zucchero  
1 tavoletta di cioccolato fondente  
2 banane  
1 bicchierino di rum  
1 cucchiaio di mandorle sbucciate  
1 bicchiere di latte

**Preparazione:**

Sbucciare le banane, affettarle e metterle in una ciotola abbastanza capiente.

Unire alle banane, il succo di un limone, 1 cucchiaio di zucchero e 1 bicchierino di rum.

Tagliare a pezzetti abbastanza piccoli le mandorle. E' consigliabile fare questa operazione a coltello anzichè inserirle nel mixer che potrebbe ridurle in polvere.

Distribuire il gelato in sei coppette da dessert, guarnire con le fette di banana e aggiungere la granella di mandorle.

Concludere la preparazione spolverizzando con cioccolato fondente grattugiato e aggiungere un cucchiaio di latte in ogni coppetta.

Per rendere questa ricetta ancora più golosa, si potrebbero aggiungere alle coppette degli amaretti sbriciolati, dei biscottini di pasta frolla in accompagnamento o delle cialde Ali d'Oro.

Per chi invece volesse rincarare la dose prevista di cioccolato, si può decorare ulteriormente questo dessert con della sciropo al cioccolato, come quello che si usa spesso sui dolci nelle pasticcerie.



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