

KULFI* DI MANGO

Un tocco indiano di fine estate...

Ingredienti:

1 mango maturo (circa 300 g)
1/2 dl di panna fresca
1 bustina di stimmi di zafferano
300 g di latte concentrato zuccherato

Preparazione:

Versare la panna in un pentolino, scaldarla leggermente, unire gli stimmi di zafferano e mescolare bene.



Per migliorare il gusto degli stimmi, disporli fra 2 fogli di alluminio e appoggiare sopra per qualche minuto una pentola calda (va bene anche il ferro da stiro caldo). Il calore esalterà l'aroma. Spegnerne il fuoco, lasciare intiepidire per pochi minuti e incorporare il latte concentrato.

Preparare il purè di mango. Lavare il mango, sbucciarlo, privarlo del nocciolo, tagliare la polpa a pezzi e frullarla con un mixer a immersione, fino a ottenere un purè fine e omogeneo.

Unire il purè di mango al composto di panna e latte concentrato, amalgamare bene il composto con un cucchiaino di legno. Trasferire il preparato in 6 bicchierini e riporli in freezer. Lasciare gelare i kulfi per almeno 8 ore, toglierli dal freezer 10 minuti prima di servirli e guarnirli, a piacere, con nastri sottili di polpa di mango fresco e con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

*Equivalento indiano del nostro gelato.

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