

GELATO – GELATO GASTRONOMICO AL PARMIGIANO CON Sherazade



*La ricetta innovativa di gelato al Parmigiano e vino creata per sposare perfettamente Sherazade è del Maestro Gelatiere **Roberto Troiani** della gelateria "Gelato Di Vino" di Frascati (RM). Pesate tutto con attenzione.*

INGREDIENTI X 8

- g 550 Latte intero
- g 100 Panna
- g 140 Uova intere (3-4 tuorli)
- g 55 Miele
- g 150 Zucchero
- g 5 Addensante: farina di carruba
- g 60 Latte in polvere
- g 100 Parmigiano grattugiato
- g 200 Vino bianco secco
- g 100 Sherazade. Agrodolce di Cipolle Rosse

PROCEDIMENTO

In una pentola versare latte, panna, tuorli zucchero, miele, l'addensante: farina di carruba e il latte in polvere. Portare a ebollizione, spegnere, far raffreddare.

Versare nella gelatiera a mantecare unendo il Parmigiano e il vino.

Servire il gelato come antipasto o a metà del pasto con una generosa cucchiata di Sherazade. Agrodolce di Cipolle Rosse.



50 min