

# Gelato alle more fatto in casa

Dopo un generoso raccolto di lamponi, è giunto ora il tempo delle more di rovo.

Di quella timida piantina, regalataci dai genitori di mio marito, e messa a dimora vicino allo steccato dell'orto. Oggi quel ramoscello è un vero e proprio gigante, con il suo inesauribile carico di more grosse, succose e dolci, perfette per ogni ricetta, anche se non nascondo che ad ogni passaggio dentro e fuori dall'orto, qualche mora finisce direttamente in pancia, così come sono naturali e sane.

A questo gelato, cremoso ho abbinato fiocchetti di panna montata, giusto per non farsi mancare niente □ e qualche mora congelata subito dopo la raccolta. Il risultato è una coppa fresca, che profuma di more al 100% con la loro doppia consistenza di crema e piccoli ghiaccioli, morbido e croccante, freschezza, dopo freschezza e la coppa è già finita! Spero vi piaccia.

## INGREDIENTI PER 1/2 Kg DI GELATO:

- 150 g di more fresche, sane e mature
- 5 cucchiaini di zucchero di canna
- 250 ml di panna fresca
- 100 ml di latte parzialmente scremato freddo
- 1 bustina di vanillina
- more e panna montata per guarnire (facoltative)

## PROCEDIMENTO:

Versare le more già mondate in un contenitore a pareti alte e unire lo zucchero di canna.



Frullare con il frullatore ad immersione, fino ad ottenere una crema.



Aggiungere la panna fresca, il latte freddo e la vanillina, poi amalgamare il tutto.



Versare il composto ottenuto nel cestello della gelatiera ed avviare la refrigerazione per almeno 40 minuti.



Potete consumare subito un ottimo gelato espresso o riporlo in freezer, trasferendolo in un contenitore ermetico. In questo ultimo caso vi consiglio di estrarlo dal congelatore almeno 20 minuti prima di servirlo, per godere di una consistenza più cremosa e comporre le coppette più facilmente.

Io l'ho servito con fiocchetti di panna montata e qualche mora congelata, per avere anche la sensazione di gustare piccoli ghiaccioli di mora.



# Crema di caffè

Ancora una volta alle prese con il mio caffè avanzato, che proprio non voglio sprecare, ma soprattutto una nuova occasione per inventarsi qualcosa di sfizioso.

Decido di sperimentare una crema soffice, quasi vellutata che abbia la consistenza del sorbetto al caffè, senza tuttavia utilizzare la gelatiera perché ho poco tempo e punto a realizzare una ricetta davvero semplice e veloce, che non richieda l'utilizzo di tante attrezzature da cucina.

Poche semplici mosse e ingredienti golosi, non propriamente dietetici fanno il resto. Così ottengo la mia crema soffice, dal delicato sapore di caffè, ne' dolce ne' amara, perfetta per concludere una cena o un pranzo, come una fresca coccola d'estate.

## INGREDIENTI:

- 4 tazzine di caffè forte amaro (io ho usato la moka)
- 125 ml di panna fresca
- 200 g di mascarpone
- 4 cucchiari di zucchero di canna
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI
- panna montata spray e caffè in polvere per guarnire (facoltativi)

## PROCEDIMENTO:

In un contenitore stretto a pareti alte, versare tutti gli ingredienti.



Amalgamare il tutto con il frullatore ad immersione, partendo dalla base del contenitore per poi muoversi in senso verticale, incorporando così aria al composto. Procedere per 30 secondi.



Trasferire il composto in un contenitore a chiusura ermetica e riporre in frigorifero se lo preparate in anticipo, altrimenti potete consumarlo subito. Servire in bicchierini monoporzione a fine pasto. Può sostituire il sorbetto. Potete scegliere di servirla in purezza o ottenere un risultato ancora più goloso e coreografico sormontando un ciuffetto di panna montata e una leggera spolverata di caffè in polvere, come vero e proprio

dessert.



CONSIGLIO: se non disponete del frullatore ad immersione, potete ottenere lo stesso risultato utilizzando il classico frullatore o semplicemente con una frusta manuale. In quest'ultimo caso sarà necessario amalgamare energicamente per almeno 2 minuti.

---

## La “crema” di uva e il Gelato di uva Fragola bianca e Moscato

Non saprei dire quanti tipi di uva esistano, ma di certo amo tutto ciò che compone il loro universo. I loro colori, i loro profumi e la magia delle tradizioni, del buon vivere che da sempre hanno rappresentato. Così tra le piante che mio nonno aveva piantato diversi anni fa, non solo trovo l'antico è sublime CLINTO con i suoi micro chicchi di un viola intenso e

straordinario aroma, quasi pungente, ma anche del buon MOSCATO e dell'UVA FRAGOLA BIANCA. Altri aromi davvero straordinari, così intensi e zuccherini da avvertirne il profumo solo passando tra le fila della vigna. La maturazione è giunta al termine, la vendemmia che conclude questa estate torrida è precoce e il mio olfatto danza felice tra tanti profumi. Mentre raccolgo i grappoli proprio non resisto ed assaggio qualche chicco, alternandone i sapori, forte del fatto che sono uve coltivate senza nessun trattamento ed inizio a pensare a nuove ricette, perché non so fare il vino e si tratta solo di poche piante, ma nulla vieta di esaltare tutta la loro bontà in cucina.

#### INGREDIENTI PER LA CREMA DI MOSCATO e UVA FRAGOLA:

- 1/2 kg di uva Moscato al netto degli scarti
- 1/2 kg di uva fragola bianca al netto degli scarti
- 350 g di zucchero
- il succo di 1/2 limone

#### INGREDIENTI PER IL GELATO DI MOSCATO:

- 250 ml di panna fresca
- 200 ml di crema di moscato
- 3 cucchiaini di zucchero

#### PROCEDIMENTO:

Lavare bene e sgranare i grappoli di uva, fino ad ottenere 1 kg di chicchi, sani e maturi, al netto degli scarti.



Versarli in una pentola a pareti alte, aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Amalgamare bene e portare a bollore, poi abbassare la fiamma e proseguire la cottura per Circa 1 ora o fino a quando i chicchi d'uva avranno ceduto il proprio succo ed il composto inizierà ad addensarsi con una consistenza simile ad uno sciroppo.



Spegnere la fiamma e lasciare raffreddare completamente. Dopo circa 2 ore riprendere il composto e lavorarlo con il passaverdura, per separare il succo e la polpa dalle bucce e dai semi. Otterremo una crema molto morbida, quasi liquida.





Passiamo, ora alla preparazione del gelato. In un contenitore amalgamare bene 200 ml della crema di uva Moscato e uva fragola bianca ottenuta, ben raffreddata, con 3 cucchiari di zucchero e la panna fresca. Otterremo un composto uniforme e denso. Versare il tutto nel cestello della gelatiera e avviare il ciclo. Dopo circa 30 minuti il gelato è pronto.



**CONSIGLIO:** la crema ottenuta potete conservarla sotto vetro come le normali confetture, versandola in vasetti e sterilizzandoli per 15-20 minuti, secondo il formato del vasetto scelto. Nei mesi successivi potrete utilizzare questa crema in tantissimi modi, dai piatti dolci, come il gelato o per farcire una torta ad esempio, ai piatti salati, per una salsa d'accostamento ad arrostiti e selvaggina. Le spiccate note aromatiche di queste uve antiche ben si adattano a molti sapori, perciò non resta che scatenare la fantasia.

---

# Gelato al Nesquik, gli anni 80, i ricordi e l'amore ♥☐

Oggi voglio condividere con voi una ricetta semplice e golosa, ma ancor di più un dono prezioso che porta con se una scia luminosa di ricordi, come la più bella delle stelle cadenti.

Una coccola di mio marito, consiste proprio nel prepararmi il pranzo, nei giorni in cui smonto dal turno della notte, affinché io possa riposare serena, fino all'ora di pranzo. Proprio un omino da sposare... e in effetti ho già provveduto! Poi il suo estro culinario si è esteso dai primi piatti ai gelati che ama tanto e di cui in questa calda estate, quasi abbiamo abusato.

Così oggi a pranzo ho avuto appena il tempo di aprire gli occhi, che già potevo sedermi comodamente a tavola e ricaricarmi. La miglior sorpresa è arrivata dopo, direttamente dal cestello della gelatiera, per un delizioso gelato espresso al Nesquik.

L'ho trovata un'idea carina, ma è stato con l'assaggio che le emozioni sono emerse e ho sentito un nodo in gola! Ho ritrovato il sapore di quel latte e Nesquik che mia mamma preparava a me e mio fratello nei pomeriggi invernali, solo che ora era in versione fredda e cremosa. E' stato come fare un tuffo nel passato, ai ruggenti e straordinari anni 80, con la mia tazza gigante, una scodella per dire la verità grande davvero, non perché io fossi piccola e la televisione accesa dopo aver fatto i compiti, pronti alle 16:00 per vedere il programma Bim Bum Bam con Paolo Bonolis, Manuela e Uan! Non

credo ci siano parole adatte a descrivere la magia di quei ricordi, quel che è certo è che a distanza di anni li guardi con occhi diversi, più maturi e forse a volte ubriachi, come avessero fatto tanti giri di centrifuga nel ciclo “eventi della vita”! Ora hanno un valore inestimabile.

Oggi di anni ne ho 36, il Nesquik c'è ancora e la cosa buffa è che in casa ne ho addirittura una piccola scorta, regalatami da mia mamma, che ancora a volte mi coccola come quando di anni ne avevo solo 6. È una mamma chioccia e certe cose non cambiano mai, come l'amore e la protezione con cui mi ha cresciuta. Sorrido e piango di gioia perché anche i piccoli gesti insegnano. Amo cucinare e sono sempre alla ricerca di nuovi ingredienti da provare, cerco tra le cucine straniere e sogno di volare in alto, ma poi basta un cucchiaino di gelato cremoso con quel sapore inconfondibile dell'infanzia a riportarmi con i piedi ben ancorati a terra, a ricordarmi cosa conta davvero per non fare la fine di Icaro. Grazie mamma e grazie a mio marito Alessandro che ha raccolto il testimone ed insieme continuano ad amarmi e a viziarmi, ricordandogli che tutto il loro amore è ricambiato. ♥☐

#### INGREDIENTI:

- 250 g di mascarpone
- 100 ml di panna fresca
- 100 ml di latte parzialmente scremato freddo
- 5 cucchiaini di Nesquik (cioccolato in polvere)

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola stemperare il mascarpone con la panna fresca, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Versare a filo sempre mescolando il latte freddo, in cui avremo sciolto il Nesquik. Amalgamare ancora, poi versare il tutto nel cestello della gelatiera e avviare il processo. Dopo circa 40 minuti avremo un gelato soffice e dolcemente “cioccolatoso”!

CONSIGLIO: GELATO SENZA GELATIERA possiamo realizzare questo

e tutti gli altri gelati (vedi categoria “gelato fatto in casa”, anche senza la gelatiera, occorreranno solo un po’ di pazienza e di tempo in più. Basterà amalgamare gli ingredienti come indicato nella prima parte della ricetta, poi versare il tutto in un contenitore ermetico da riporre in freezer. Nelle successive 4-5 ore dovremo avere l’accortezza di riprendere il composto dal freezer, amalgamarlo bene e riporlo nuovamente. Ripeteremo questa operazione almeno una volta all’ora, per mantenere gli ingredienti ben amalgamati. Il gelato è pronto quando avremo raggiunto la consistenza desiderata.

---

## **Gelato al mascarpone fatto in casa.**

Giocherellando e pasticciando con la gelatiera, penso al mascarpone. Proprio lui, uno degli ingredienti più genuini e golosi che conosca, ma soprattutto uno dei primi ingredienti che ho imparato ad usare dalla mia mamma. Così oggi preparo questo gelato dal sapore delicato, rotondo per una coccola che si consuma cucchiaino dopo cucchiaino.

Per completare questa delizia ho scelto una base di orzo soffiato ed una macedonia di pesche fresche, bilanciando così il dessert con un po’ di freschezza e quella nota croccante che non guasta mai.

### **INGREDIENTI:**

- 250 g di mascarpone
- 100 ml di panna fresca

- 150 ml di latte parzialmente scremato
- 3 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di zucchero

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola montare a crema i tuorli d'uovo con lo zucchero.



Incorporare a filo il latte freddo.



Versare il composto ottenuto in un pentolino e scaldare a fiamma dolce, sempre mescolando, senza giungere al bollore. Spegner il fuoco e lasciare raffreddare completamente.



Quando il composto sarà ben freddo, unire la panna fresca e il mascarpone. Mescolare nuovamente con le fruste elettriche, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.



Versare il composto ottenuto nel cestello della gelatiera ed avviare il ciclo di raffreddamento per 1 ora.



Potete gustare subito questo gelato soffice e sublime o trasferirlo in un contenitore ermetico e conservarlo in

freezer.

Io l'ho servito accompagnato da una base di orzo soffiato è una macedonia di pesche fresche.

---

# Gelato di ricotta fatto in casa con albicocche flambé al rum e mandorle tostate

Ritornano le serate estive con le finestre aperte in casa per godere di quella leggera brezza della sera, con i suoi profumi e il frinire delle cicale. Quel che può completare questi momenti di puro relax ed aggiungere loro un ulteriore valore è una deliziosa coppa di gelato, dolce soffice, guarnito con frutta fresca flambata al rum e una pioggia di mandorle tostate, il tutto rigorosamente fatto in casa, perché è molto più semplice di quel che si possa pensare. Così ad allietare la serata, ci pensa questo gelato delizioso e delicato a base di ricotta, al quale non ho aggiunto nessun aroma in preparazione, per preservare in toto il sapore della ricotta fresca. Strepitoso, lo consiglio vivamente!

## INGREDIENTI:

- 180 g di ricotta fresca di mucca
- 80 g di zucchero bianco
- 90 ml di latte parzialmente scremato
- 250 ml di panna fresca
- 3-4 albicocche sode e mature
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 bicchierino di rum



- 5 cucchiaini di mandorle a lamelle

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare la ricotta con lo zucchero bianco, fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungere il latte e la panna fresca, amalgamando bene. Versare il composto ottenuto nel boccale della macchina da gelato e avviarla per almeno 50 minuti.



Nel frattempo tostare le mandorle a lamelle in un tegame antiaderente.



Lavare le albicocche, privarle del nocciolo e tagliarle a spicchi. Caramellarle in un tegame antiaderente per pochi minuti con lo zucchero di canna e la noce di burro. Quando il burro sarà completamente sciolto ed inizierà a sfrigolare, aggiungere il rum e far fiammeggiare per eliminare l'alcol. Spegnerle e lasciare raffreddare.





Dopo circa 50 minuti il gelato è pronto.



Comporre le coppette con qualche cucchiaino di gelato, un cucchiaino di albicocche al rum con il loro sciroppo di cottura e per finire qualche mandorla tostata.

---

# Gelato ai cachi e vaniglia

È vero che il freddo è arrivato o quasi e che nella provincia ferrarese, le nebbie non concedono una tregua, ma oggi proprio non ho resistito alla tentazione di fare il gelato in casa.

L'ingrediente protagonista sono i cachi. Per quanto mi sia impegnata a farli maturare un po' per volta tra le mele, la natura ha fatto il suo corso e tanti sono giunti a piena maturazione insieme. Comincia così la corsa per non sprecare questi frutti così fragili. Confettura, semifreddo e perché no gelato, soffice e cremoso, dal sapore delicato per concludere degnamente la cena.

## INGREDIENTI:

- 200 g di polpa di cachi maturi (circa 5 cachi)
- 200 ml di panna fresca
- 100 ml di latte parzialmente scremato
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI

## PROCEDIMENTO:

Pulire i cachi ed estrarre la polpa , fino a raggiungerne un peso di 200 g. Versarla in un contenitore a pareti alte e frullarla con il frullatore ad immersione.



Unire alla crema di cachi ottenuta, la panna, il latte, lo

zucchero e la vanillina. Amalgamare bene il tutto, poi versarlo nel cestello della gelatiera.



Avviare la gelatiera per 40 minuti circa.



Servire subito con biscottini se li gradite o trasferire il gelato in un contenitore a chiusura ermetica e riporlo in freezer per consumarlo successivamente.



CONSIGLIO: Se lo riponete in freezer, per gustarlo al meglio, soffice e cremoso conviene estrarlo dal congelatore circa 20 minuti prima di mangiarlo, lasciandolo a temperatura ambiente. Sarà anche più facile comporre le coppette.

---

## Gelato di uva Clinto

E per concludere in dolcezza il benvenuto all'autunno, ecco il gelato di uva Clinto che racchiude tutto il profumo di questa straordinaria uva e strizza l'occhio agli ultimi timidi soli di questi giorni, brillanti e lucenti, ricordo dell'estate trascorsa con tutti i suoi alti e bassi, nel bene e nel male, per costruire una stagione, una vita e nuovi ricordi.

### INGREDIENTI

- 700 g circa di uva clinto
- 150 g zucchero
- 250 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di zucchero al velo vanigliato PANEANGELI

### PROCEDIMENTO:

Prima di procedere alla preparazione, occorre un po' di pazienza per preparare uno sciroppo denso, fatto di polpa e succo dell'uva e zucchero.

Lavare e scolare l'uva. Staccare tutti i chicchi sani e maturi e passarli con il passaverdura. Otterremo circa 1/2 Kg di polpa e succo d'uva. Versare il tutto in una pentola a pareti alte, unire 150 g di zucchero, amalgamare bene e portare a bollore. Abbassare la fiamma e proseguire la cottura, fino a che inizierà ad addensarsi. Il risultato è una confettura

dalla consistenza molto liquida, come uno sciroppo, ma allo stesso tempo anche cremosa. Lasciare raffreddare.

Passiamo alla preparazione del gelato. In un recipiente versare 250 ml di panna fresca, aggiungere 150 ml dello sciroppo di clinto ottenuto e 1 cucchiaino di zucchero al velo vanigliato. Amalgamare bene, poi versare il tutto nel cestello della gelatiera. Avviare la macchina per 40 minuti. Terminato il tempo di preparazione, potete gustarlo subito per apprezzarlo in tutta la sua cremosità o trasferirlo in un contenitore ermetico e conservarlo in freezer.



CONSIGLIO: lo sciroppo di clinto che vi rimane potete conservarlo sotto vetro, sterilizzando almeno 25 minuti per vasetti di media grandezza.

---

## **Gelato allo yogurt fatto in casa con coulis di visciole**

Continua la mia produzione di gelato casalingo. Soffici creme abbracciano il dolce vigore della frutta di stagione, quella buona, maturata sulla pianta e raccolta al momento opportuno.

Ed ecco una delle tante ricette nate da un pomeriggio su e

giù dalla scaletta, a raccogliere le visciole e fare due chiacchiere con papà.

#### INGREDIENTI PER IL GELATO:

- 250 g di yogurt naturale
- 200 ml di panna fresca
- 6 cucchiaini di zucchero

#### INGREDIENTI PER LA COULIS:

- 200 g di visciole sane e mature
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare bene lo yogurt, la panna e lo zucchero, fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo. Versare il tutto nel cestello della gelatiera e avviarla. Il gelato sarà pronto in circa 40 minuti.

Nel frattempo iniziamo a preparare la coulis. Lavare con delicatezza le visciole, facciamole scolare, poi trasferiamole in un tegamino e iniziamo a cuocerle a fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto, per farne uscire il succo. Aggiungere lo zucchero e il succo di limone. Amalgamare bene e proseguire la cottura per altri 5-6 minuti. Terminata la cottura, setacciare il tutto, per ottenere una crema liscia e omogenea, priva di bucce e noccioli. Lasciare raffreddare.





Quando il gelato è pronto estrarre il cestello e iniziare a comporre le coppette alternando 2 cucchiaini di gelato alla coulis di visciole per creare un effetto variegato. A piacere guarnire con visciole sciroppate e biscottini.



Se invece preferite preparare il gelato con largo anticipo, trasferite il tutto in un contenitore ermetico da freezer, sempre alternando i composti. Per gustarlo al meglio e non perdere la sua morbida cremosita' vi consiglio di estrarlo dal

ghiaccio almeno 20-30 minuti prima di servirlo, sarà anche più facile comporre le coppette.

---

# Gelato alle pesche e vaniglia

Letteralmente sommersa da 2 cassette di buone pesche che mi sono state regalate, cerco di render loro giustizia nel migliore dei modi. Scorro un po' le categorie del mio piccolo blog e la parola "gelato" mi balza all'occhio! Ma certo il buon gelato artigianale e' fatto con la frutta fresca, dolce, succosa e matura al punto giusto. Inizio subito a comporre la base per il mio gelato e con me ci sono due fidate aiutanti, la panna fresca e la vaniglia. Verso il tutto nella gelatiera e avvio il processo. Dopo 1 ora , apro il coperchio del cestello. Davanti ai miei occhi si presenta una nuvola rosea, soffice e profumata di pesche mature, per finire con l'aroma della vaniglia che persiste, cucchiaino dopo cucchiaino. Troppo Buono!

## INGREDIENTI:

- 200 g di pesche mature
- 250 ml di panna fresca
- 50 ml di latte parzialmente scremato
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di vanillina

## PROCEDIMENTO:

Sbucciare le pesche e tagliarle a cubetti. Versare la polpa in un contenitore a pareti alte, poi frullarla con il frullatore ad immersione, fino a creare una crema. Setacciare la purea ottenuta per eliminare i filamenti della frutta.





Versare la purea ottenuta in una ciotola, aggiungere la panna fresca, il latte, lo zucchero e la vanillina. Mescolare per far sì che lo zucchero si sciolga ed il composto diventi omogeneo.



Versare il tutto nel cestello della gelatiera ed avviarla. Dopo 1 ora il gelato e' pronto. Potete gustarlo subito o trasferirlo in una vaschetta da freezer per conservarlo.