

# 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.

