

# 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 di zucchero
- 1 cucchiaino 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.