

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.