

PROFUMO SICILIANO

INGREDIENTI



PER REALIZZARE QUESTA
RICETTA HAI BISOGNO DI...

- FIOCCO DI PANNA
- DIAMANTE PISTACCHIO SICILIA
- VAREGATO ARANCIA
CON SCORZETTE

BASE

Latte	720 g
Fiocco di Panna	30 g
Zucchero	250 g

MISCELA GELATO

Base	1.000 g
Ricotta fresca mista vaccina/ovina	400 g
Diamante Pistacchio Sicilia	160 g
Sale	3 g
Varegato Arancia con Scorzette	Q.b.

PROCEDIMENTO

1. Preparare la base mescolando accuratamente tutti gli ingredienti.
2. Pastorizzare.
3. Unire alla base la ricotta fresca mista, Diamante Pistacchio Sicilia e il sale.
4. Mescolare accuratamente con una frusta o un mixer.
5. Versare la miscela nel mantecatore e preparare il gelato.
6. Una volta pronto il gelato, mettere in vaschetta e terminare con il Varegato Arancia con Scorzette.



CONSIGLIO:

- Abbinare il gelato a panna montata.
- Decorare il gelato con frutta candita in alternativa al varegato arancia.

"Esaltare i singoli sapori e legarli a un luogo è il segreto per il successo di una ricetta. La Sicilia è una terra di sapori straordinari, dove l'abbinamento di pistacchio, arance e ricotta porta subito alla mente i profumi delle vacanze in questa isola meravigliosa!"