



Bimby: Gelato ai pistacchi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli, 300 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero, 1 pizzico di sale, 10 gr. agar agar, 100 gr. pistacchi pelati

Preparazione: Inserire nel boccale i pistacchi ben privati della pellicina: 10 sec. vel. 5 e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel. 1. Inserire ora, dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, uova, tuorli, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel. 4. Unire i pistacchi: 25 sec. vel.2. Versare in un contenitore di stagnola largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel.9 ed altri 20 sec. vel.4, spatolando.

Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe guarnite con i pistacchi. Nel congelatore si conserva a lungo.

eCucinando.it