




Gelato alla nocciola

<https://www.lacucinaimperfetta.com/gelato-alla-nocciola/>



 Preparazione: **30 min**

 Cottura: **15 min**

 Tempo totale*: **45 min**

 Difficoltà: **facile**

***NOTE:** + il raffreddamento

 GLUTEN FREE  VEGETARIANA

Il **gelato alla nocciola** è da sempre uno dei gusti più amati da grandi e bambini. Goloso e cremosissimo, preparato in casa è una vera prelibatezza. Il sapore e il profumo di questo gelato sono davvero unici e non potrete non sentire la differenza rispetto a quello di una comune gelateria. Le nocciole vengono tritate fino a diventare una vera e propria pasta che rappresenta la base del gelato. Basterà aggiungere latte, zucchero e 1 tuorlo e il gioco sarà fatto. L'unica accortezza che dovrete avere sarà quella di pastorizzare il tuorlo cuocendo la crema a bagnomaria. Se volete davvero rendere felici i vostri ospiti preparate anche un golosissimo [gelato al cioccolato](#)!!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4 PERSONE



- nocciole sgusciate e spellate 80 g
- zucchero semolato 110 g
- tuorli 1
- latte intero 350 ml

PROCEDIMENTO

COME FARE IL GELATO ALLA NOCCIOLA

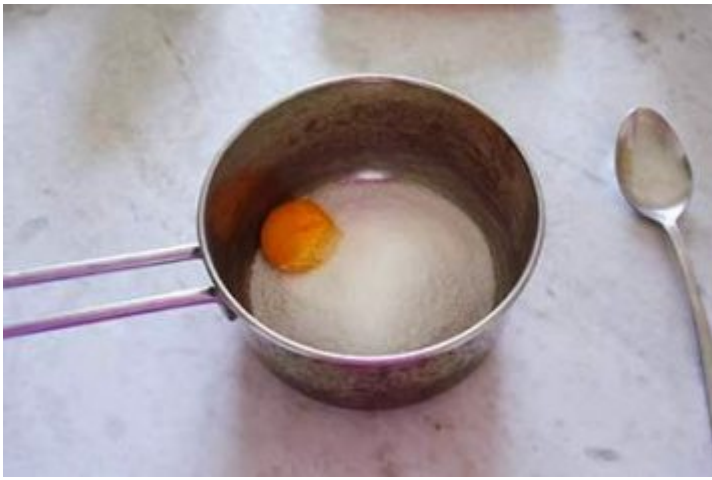
1

Tostate le nocciole in un tegame su fiamma media per qualche minuto. Mettetele in un robot assieme a 70 g di zucchero e tritatele fino ad ottenere una vera e propria pasta di nocciole.



2

Mettete in un tegame lo zucchero rimasto e il tuorlo e mescolate, poi unite il latte e amalgamate perfettamente con una frusta.



3

Cuocete il composto a bagnomaria a fiamma bassissima mescolando di continuo fino a sfiorare il bollore (mi raccomando non arrivate a fare bollire e se avete un termometro arrivate a 85°). Mettete in una ciotola la pasta di nocciole.



4

Versate a filo la crema sulla pasta di nocciole e mescolate per far amalgamare bene il tutto. Fate raffreddare il composto prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per 6/8 ore.



5

Versate quindi il composto nella gelatiera e fate andare per il tempo necessario ad ottenere un bel gelato cremoso. Consumate immediatamente il gelato alla nocciola o conservatelo in freezer.



CONSERVAZIONE

Il gelato alla nocciola può essere conservato in freezer all'interno di un contenitore per circa 1 mese.

VARIANTI

Gelato alla nocciola senza uova

Se volete preparare il vostro gelato senza il tuorlo potete ometterlo ma vi consiglio di sostituire una

parte del latte con della panna fresca.

CONSIGLI

Per rendere ancora più goloso il vostro gelato alla nocciola potete guarnirlo con granella di nocciole, panna montata o cioccolato fuso.

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758