

GELATO DI RISO SU CIALDA CROCCANTE CON FRAGOLE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il gelato

Riso Originario gr. 100
Latte cl. 40 - Panna fresca gr. 100
Zucchero semolato gr. 180
Stecca di vaniglia n. 1/2
Sale gr. 3 - Limone n. 1

Per la cialda

Albume gr. 20 - Zucchero a velo gr. 20
Burro gr. 20 - Farina gr. 20

Per la frutta

Fragole n. 16 - Zucchero a velo gr. 40

PROCEDIMENTO

Per ottenere il composto per la cialda sciogliete il burro a fuoco lento, versate in una bacinella, unite lo zucchero a velo, la farina setacciata e gli albumi, mescolate con un

cucchiaino di legno e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo lessate il riso nel latte e nella panna con un pizzico di sale, la stecca di vaniglia e la scorza del limone. Una volta cotto, togliete la scorza del limone e la stecca di vaniglia, unite lo zucchero e frullate il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo. Versate il contenuto nella gelatiera e lasciatelo addensare. Spalmate il composto per la cialda in una teglia col fondo ricoperto con carta da forno formando dei dischi del diametro di circa 10 cm e dello spessore di 3 mm; cuocete in forno a 180° per circa 5 minuti quindi, con l'aiuto di una spatola, sistemate la cialda su un bicchiere capovolto, formando dei cestini e lasciate raffreddare. Lavate le fragole, tagliatele a tocchetti e saltatele in padella con lo zucchero. Servite sistemando due palline di gelato nelle cialde e accompagnando il tutto con le fragole spadellate calde.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

