



Gelato alla Ricotta di Capra

170g ricotta di capra

270mL panna

270mL latte

100g Zucchero

7 tuorli

1 pizzico di sale

1 bacca di Vaniglia(semi)

15ml Aceto Balsamico

Fichi Arrostiti

170g fichi maturi

1 Cucchiaino di Aceto Balsamico

1 Cucchiaino di Zucchero di Canna



Portare a lieve bollore, a fuoco medio, il latte, la panna e lo zucchero.

Sbattere i tuorli in una terrina e non appena il mix raggiunge il bollore versare delicatamente sui tuorli continuando a mescolare con la frusta

Riportare il composto sul fuoco fino a quando non si addensa (circa 5 min).

Aggiungere il sale e la vaniglia.

Gentilmente aggiungere la ricotta e mescolare fino a quando non sarà completamente incorporata.

Lasciare raffreddare in frigo per 1 notte.



Scaldare il forno a 200 gradi.

Tagliare a rondelle i fichi, posizionarli in una teglia foderata con carta forno e cospargerli di aceto balsamico e zucchero di canna. Coprirli con un foglio di alluminio e lasciarli arrostitire per 15 minuti.

Seguendo le istruzioni della vostra macchina del gelato mantecate la crema.

Servire Il gelato con i fichi arrostiti freddi o leggermente scaldati.

