



**INDICE**

GELATI CLASSICI.....	3
Gelato all'amaretto.....	3
Gelato di cacao.....	3
Gelato di caffè.....	3
Gelato di cioccolato.....	3
Gelato di cioccolato bianco.....	4
Gelato di crema.....	4
Gelato di crema vaniglia.....	4
Gelato di menta.....	4
Gelato di nutella.....	4
Gelato di panna - fiordilatte.....	5
Gelato di ricotta.....	5
Gelato di riso.....	5
Gelato di zabaione.....	5
Gelato di yogurt.....	6
Gelato Malaga.....	6
Gelato stracciatella.....	6
GELATI DI FRUTTA.....	7
Gelato di albicocche.....	7
Gelato di ananas.....	7
Gelato di arance.....	7
Gelato di avocado.....	7
Gelato di banane.....	8
Gelato di castagne.....	8
Gelato di ciliegie - amarene.....	8
Gelato di cocco.....	8
Gelato di fichi.....	9
Gelato di fragole.....	9
Gelato di kiwi.....	9
Gelato di limoni.....	9
Gelato di mango.....	10
Gelato di mele.....	10
Gelato di melone.....	10
Gelato di mirtilli.....	10
Gelato di nocciole.....	10
Gelato di pere.....	11
Gelato di pesche.....	11
Gelato di pompelmi.....	11
Gelato di prugne.....	11
Gelato di uva.....	12
GELATI DI VERDURA.....	13
Gelato di carote.....	13
Gelato di finocchi.....	13
Gelato di piselli.....	13
Gelato di sedano.....	13
Gelato di viole.....	14
Gelato di zucca.....	14

**GELATI CLASSICI****Gelato all'amaretto:**

amaretti	175 g.
uova	3
zucchero	175 g.
latte	350 g.
vaniglina	1 pizzico
liquore all'amaretto	3 cucchiaini

*Pestate gli amaretti fino a ridurli in polvere, unite le uova e sbattete energicamente, quindi aggiungete lo zucchero, il latte, la vaniglina e il liquore, versate il tutto nella macchina per il gelato.*

**Gelato di cacao:**

cacao amaro	50 g.
zucchero	200 g.
panna	250 g.
latte	300 g.
vaniglina	1 pizzico
liquore crema di cacao	3 cucchiaini

*Mescolate cacao e zucchero, profumate con la vaniglina e diluite prima con poco latte, poi col restante latte e la panna, il liquore può essere aggiunto a seconda dei gusti, versate infine nella macchina per il gelato*

**Gelato di caffè:**

caffè ristretto	3 tazzine
uova	1
zucchero	200 g.
panna	200 g.
latte	250 g.
vaniglina	1 pizzico

*Preparate il caffè ben ristretto e lasciatelo raffreddare, sbattete l'uovo con lo zucchero, diluite col caffè, latte e panna, profumate con la vaniglina e versate il tutto nella macchina per il gelato.*

**Gelato di cioccolato:**

cioccolato fondente	100 g.
uova	1
zucchero	200 g.
panna	250 g.
latte	250 g.
vaniglina	1 pizzico

*Fate fondere il cioccolato a bagnomaria con un pò di latte, profumate con la vaniglina e lasciate raffreddare, sbattete l'uovo, diluite con zucchero, latte, panna e cioccolato fuso, infine versate nella macchina per il gelato.*

**Gelato di cioccolato bianco:**

cioccolato bianco	175 g.
zucchero	125 g.
latte	200 g.
panna	300 g.
maraschino	3 cucchiaini

Fate fondere il cioccolato con un pò di latte e lasciatelo raffreddare, mescolate al restante latte gli altri ingredienti e il cioccolato fuso ormai freddo, versate il tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di crema:**

tuorli d'uovo	6
zucchero	200 g.
panna	200 g.
latte	300 g.

Sbattete a lungo i tuorli con lo zucchero, diluite il composto con latte e panna, sbattere e montare gli ingredienti per poi versare il tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di crema vaniglia:**

tuorli d'uovo	6
zucchero	200 g.
panna	200 g.
latte	300 g.
vaniglia	1 stecca

Lavate una stecca di vaniglia e incidetela così che sviluppa tutto il suo profumo, mettete la vaniglia nel latte freddo e portate ad ebollizione, quindi fate raffreddare, montate i tuorli d'uovo, diluite il composto con latte e panna, sbattete gli ingredienti e versate infine nella macchina per il gelato.

**Gelato di menta:**

sciroppo di menta	225 g.
uova	1
zucchero	175 g.
panna	200 g.
latte	200 g.

Sbattete l'uovo con lo zucchero, diluite con latte, panna e sciroppo di menta, versate quindi il tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di nutella:**

nutella	300 g.
latte	400 g.
zucchero	100 g.

Diluite la nutella con latte e aggiungere lo zucchero, versate poi tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di panna - fiordilatte:**

panna	200 g.
latte	450 g.
zucchero	175 g.
vaniglia	1 pizzico

Mescolate tutti gli ingredienti dopo aver sciolto lo zucchero con un pò di latte e versate tutto nella macchina per il gelato

**Gelato di ricotta:**

ricotta romana	450 g.
sale	1 pizzico
zucchero	175 g.
caffè ristretto	1 tazzina
panna	150 g.
liquore crema di cacao	3 cucchiari

Preparate e il caffè e fatelo raffreddare, montate la panna, passate la ricotta nel setaccio, aggiungete tutti gli altri ingredienti, per ultima la panna, mescolate e versate nella macchina per il gelato.

**Gelato di riso:**

riso	100 g.
latte	600 g.
sale	1 pizzico
scorza di limone	1
vaniglia	1 stecca
acqua di fiori d'arancio	40 g.
zucchero	200 g.
cedro candito	1 cucchiaino

Portate il latte ad ebollizione con la vaniglia e la scorza di limone, versate il riso e portate ad ebollizione, salate, fate cuocere per 40 minuti facendo bollire l'acqua lentamente. Togliete la vaniglia e la scorza di limone, addolcite con lo zucchero e aggiungete i fiori d'arancio. Riducete il riso una volta freddo col passaverdura, versate la crema nella macchina per il gelato.

**Gelato di zabaione:**

tuorli d'uovo	4
zucchero	175 g.
panna	150 g.
latte	250 g.
vaniglia	1 stecca
marsala	175 g.

Fate riscaldare il latte profumato alla vaniglia fino quasi ad ebollizione, poi fate raffreddare, sbattete i tuorli con lo zucchero, diluiteli col marsala, fate scaldare la crema fino quasi ad ebollizione, poi aggiungete panna e latte, mescolate e versate il composto nella macchina per il gelato.

**Gelato di yogurt:**

yogurt fresco	350 g.
zucchero	200 g.
panna	300 g.
frutta fresca a pezzetti	a scelta
succo di limone	a scelta

Mescolate zucchero e yogurt, diluite con la panna, versate il tutto nella coppetta. La frutta fresca può essere aggiunta a propria scelta solo una volta nella coppetta e mescolare.

**Gelato Malaga:**

uova	1
zucchero	175 g.
panna	250 g.
latte	350 g.
uvetta	100 g.
rum	a scelta

Lavate l'uvetta e fatela macerare nel rum, sbattete l'uovo con lo zucchero, aggiungete la panna e il latte e mescolate, versate poi nella macchina per il gelato. Unite l'uvetta e un poco di rum solo una volta pronto il gelato nelle coppette.

**Gelato stracciatella:**

zucchero	200 g.
latte	350 g.
panna	250 g.
vaniglia	1 pizzico
cioccolato fondente	75 g.

Sciogliete lo zucchero con un pò di latte freddo, aggiungete il resto del latte, la panna, profumate con la vaniglia, mescolate e versate nella macchina per il gelato. Una volta pronto versatelo in una ciotola e aggiungete il cioccolato grattugiato non fine, mescolate per amalgamare il tutto.

**GELATI DI FRUTTA****Gelato di albicocche:**

albicocche mature	400 g.
zucchero	200 g.
panna	200 g.
succo di arancia	3 cucchiaini

Lavate, asciugate e snocciate le albicocche, setacciatele, irrorate la crema di albicocche col succo di arancia aggiungendo panna e zucchero, mescolate e versate nella macchina per il gelato.

**Gelato di ananas:**

ananas sciroppato	300 g.
sciroppo di ananas	75 g.
tuorli d'uovo	1
zucchero	175 g.
panna	250 g.
rum	3 cucchiaini

Tritate le fette di ananas, sciogliete parte dello zucchero con lo sciroppo, e versatelo con il rum sulla crema di ananas, sbattete il tuorlo con lo zucchero rimasto, poi aggiungete panna e latte, unite le due creme e mescolatele, versate infine il tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di arance:**

arance rosse	4
limoni	mezzo
zucchero in zollette	200 g.
panna	200 g.
latte	200 g.
sciroppo di arancia	3 cucchiaini

Lavate e asciugate le arance, strofinate poi le zollette di zucchero sulle bucce, spremete gli agrumi, unite il succo con lo zucchero e le zollette aromatizzate e scaldate. Togliete prima dell'ebollizione, unite panna, latte e sciroppo mescolate e versate tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di avocado:**

avocado	1 e mezzo
limoni	1
arance	1
zucchero	200 g.
latte	300 g.
gin	1 bicchierino

Sbucciate l'avocado e passate la polpa al setaccio, spremete gli agrumi e versate i succhi con la polpa di avocado, aggiungete zucchero, latte e liquore, mescolate e versate tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di banane:**

<i>polpa di banane</i>	400 g.
<i>zucchero</i>	200 g.
<i>limoni</i>	1
<i>latte</i>	200 g.

*Riducete in crema le banane aggiungendo il succo di limone, aggiungete zucchero e latte e mescolate il composto, versate poi tutto nella macchina per il gelato*

**Gelato di castagne:**

<i>marmellata di castagne</i>	300 g.
<i>tuorli d'uovo</i>	2
<i>zucchero</i>	150 g.
<i>latte</i>	300 g.
<i>rum</i>	mezzo bicchierino

*Sbattete i tuorli con lo zucchero e aggiungete gli altri ingredienti mescolando, versate poi il composto nella macchina per il gelato.*

**Gelato di ciliegie - amarene:**

<i>ciliegie snocciolate</i>	400 g.
<i>zucchero</i>	175 g.
<i>panna</i>	200 g.
<i>bonarda (o vino rosso)</i>	75 g.

*Lavate e snocciate le ciliegie o le amarene, frullatele, unite zucchero, panna e vino mescolate e infine versate nella macchina per il gelato.*

**Gelato di cocco:**

<i>polpa di cocco</i>	250 g.
<i>zucchero</i>	175 g.
<i>tuorli d'uovo</i>	3
<i>panna</i>	250 g.
<i>latte di cocco</i>	75 g.

*Spaccate una o più noci di cocco, raccogliete il liquido e filtratelo, tritate poi la polpa e aggiungeteci zucchero, latte di cocco, tuorli e per finire la panna, mescolate per poi versare il tutto nella macchina per il gelato*

**Gelato di fichi:**

fichi maturi	450 g.
latte	175 g.
zucchero	150 g.
limone	mezzo
brandy	3 cucchiaini
fragoline di bosco	a scelta

Frullate la polpa dei fichi, aggiungete il succo di limone e gli altri ingredienti, mescolate e infine versate nella macchina per il gelato.

**Gelato di fragole:**

fragole mature	200 g.
zucchero	250 g.
uova	1
panna	150 g.
latte	200 g.
vaniglia	1 stecca
scorza di limone	1 pezzettino

Scaldate il latte con una scorza di limone lavata e con la vaniglia fino quasi ad ebollizione. Frullate le fragole dopo averle lavate, aggiungete l'uovo e lo zucchero e infine anche panna e latte filtrato. Versate infine nella macchina per il gelato.

**Gelato di kiwi:**

polpa di kiwi	450 g.
zucchero	200 g.
latte	200 g.
vaniglia	1 pizzico
succo di ananas	a scelta

Riducete in crema la polpa di kiwi, aggiungete gli altri ingredienti, mescolate il tutto e versate nella macchina per il gelato, il succo di ananas può essere aggiunto a seconda dei gusti una volta che il gelato è pronto.

**Gelato di limoni:**

limoni	4
zucchero	200 g.
latte	250 g.
panna	250 g.
sciroppo di limone	1 cucchiaio

Spremete i limoni e aggiungeteci lo zucchero, frullate il tutto, aggiungete gli altri ingredienti facendo montare, versate poi nella macchina per il gelato.

**Gelato di mango:**

polpa di mango	400 g.
zucchero	175 g.
latte	200 g.
vaniglia	1 pizzico
succo di arancia	75 g.

Schiacciate la polpa, create una crema omogenea, aggiungete il succo d'arancia, la vaniglia, il zucchero e il latte, versate poi tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di mele:**

polpa di mele	300 g.
zucchero	200 g.
panna	200 g.
vino bianco dolce	150 g.
succo di limone	3 cucchiari

Sbucciate le mele, levate il torsolo, bagnate col succo di limone per non far perdere il colore, frullate con lo zucchero, aggiungete il vino e infine la panna, sbattete a lungo e versate infine nella macchina per il gelato

**Gelato di melone:**

polpa di melone	450 g.
zucchero	175 g.
limoni	1
panna	200 g.

Bagnate la polpa di melone col limone, frullatela con lo zucchero, ultimate con gli altri ingredienti e versate tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di mirtilli:**

mirtilli	400 g.
zucchero	200 g.
panna	200 g.
limoni	mezzo

Irrorate i mirtilli col limone, frullateli, aggiungete zucchero, panna e frullate nuovamente, versate infine nella macchina per il gelato.

**Gelato di nocciole:**

nocciole sbucciate	100 g.
zucchero	200 g.
panna	200 g.
latte	250 g.
uova	1
vaniglia	1 pizzico

Tritate le nocciole con lo zucchero, unite l'uovo, sbattete e aggiungete gli altri ingredienti, montate il composto e poi versatelo nella macchina per il gelato.

**Gelato di pere:**

polpa di pere	300 g.
zucchero	175 g.
latte	300 g.
limoni	1
kirsch	mezzo bicchierino

Irrorate la polpa di pere col succo di limone, aggiungete zucchero, latte e il liquore e mescolate bene, versate infine nella macchina per il gelato.

**Gelato di pesche:**

polpa di pesche	350 g.
uova	1
farina bianca	40 g.
zucchero	200 g.
latte	200 g.
scorza di limone	1 pezzetto

Sbattete l'uovo con lo zucchero, unite farina e latte, profumate con la scorza di limone, scaldate la crema senza però portarla ad ebollizione. Levate la scorza di limone e fate raffreddare, sbucciate le pesche e frullatele, unite le due creme, mescolate e versate il tutto nella macchina per il gelato.

**Gelato di pompelmi:**

succo di pompelmi	300 g.
succo di arance	75 g.
zucchero	200 g.
latte	250 g.
albume d'uovo	1 cucchiaino
vaniglina	1 pizzico

Mescolate tutti gli ingredienti insieme e poi versate nella macchina per il gelato.

**Gelato di prugne:**

prugne mature	450 g.
panna	200 g.
zucchero	150 g.
liquore di prugne	1 cucchiaino
scorza di limone	1 pizzico

Grattugiate la scorza di limone, lavate e asciugate le prugne, levate il nocciolo e frullatele, una volta ridotte in crema aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e versate tutto nella macchina per il gelato.

***Gelato di uva:***

<i>succo fresco di uva</i>	<i>400 g.</i>
<i>zucchero</i>	<i>200 g.</i>
<i>limoni</i>	<i>1</i>
<i>panna</i>	<i>200 g.</i>

*Spremete il limone e unite il succo a quello dell'uva, aggiungete zucchero e panna, poi versate tutto nella macchina per il gelato.*

**GELATI DI VERDURA****Gelato di carote:**

<i>succo di carote</i>	350 g.
<i>limoni</i>	1 e mezzo
<i>zucchero</i>	150 g.
<i>panna</i>	250 g.
<i>maraschino</i>	3 cucchiaini

*Spremete i limoni, mescolate col succo di carote, aggiungete zucchero, panna e liquore, infine versate il tutto nella macchina per il gelato.*

**Gelato di finocchi:**

<i>succo di finocchio</i>	350 g.
<i>limone</i>	1
<i>zucchero</i>	125 g.
<i>sale</i>	1 pizzico
<i>panna</i>	300 g.
<i>grappa</i>	3 cucchiaini

*Spremete i limoni e mescolate col succo di finocchio, salate leggermente, aggiungete lo zucchero, la panna, la grappa e mescolate il tutto, versate poi nella macchina per il gelato.*

**Gelato di piselli:**

<i>succo di piselli</i>	200 g.
<i>zucchero</i>	125 g.
<i>panna</i>	300 g.
<i>latte</i>	200 g.
<i>maraschino</i>	3 cucchiaini

*Mescolate il succo di piselli con lo zucchero, la panna e il maraschino, versate il tutto nella macchina per il gelato.*

**Gelato di sedano:**

<i>succo di foglie di sedano</i>	300 g.
<i>pompelmi</i>	1 e mezzo
<i>zucchero</i>	125 g.
<i>panna</i>	300 g.
<i>sale</i>	1 pizzico
<i>salsa di soia</i>	1 cucchiaino e mezzo

*Spremete i pompelmi e unitelo al succo di sedano, aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e alla fine versate nella macchina per il gelato.*

**Gelato di viole:**

<i>viole senza gambo</i>	250 g.
<i>zucchero</i>	175 g.
<i>panna</i>	200 g.
<i>limoni</i>	1
<i>latte</i>	200 g.

*Sciacquate i fiori, frullateli col succo di limone, filtrate la crema per ottenere il succo, unite zucchero, latte e panna, mescolate e infine versate il preparato nella macchina per il gelato.*

**Gelato di zucca:**

<i>zucca gialla</i>	400 g.
<i>latte</i>	300 g.
<i>zucchero</i>	125 g.
<i>vaniglina</i>	mezza bustina
<i>amaretti</i>	7
<i>maraschino</i>	3 cucchiari

*Ricavate pezzetti di zucca senza semi e fatela cuocere nel latte a fiamma bassa, profumando con la vaniglia, aggiungete lo zucchero e fate poi raffreddare. Frullate la zucca, unite gli amaretti e il liquore e create una crema omogenea, infine versate la stessa nella macchina per il gelato.*