



GELATO ALLA LIQUIRIZIA



[MuSCOVaDO](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:

[FABRIZIO CAMPLONE - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Miscela

- 800 g Latte fresco intero
- 325 g Latte condensato zuccherato
- 1.050 g Panna liquida fresca
- 250 g Zucchero Muscovado
- 1 Buccia di limone
- 300 g Polvere purissima di liquirizia di Atri

Procedimento

1. Miscela

Ponete un tegame sul fuoco e versate il latte con la buccia di limone, il latte condensato, la panna e lo zucchero Muscovado (particolarmente adatto a questa ricetta per il suo colore grezzo e retrogusto naturale, anche di liquirizia).

2. Lavorazione

Ai primi bollori, togliete dal fuoco e filtrate passando il composto al colino, poi aggiungete la polvere di liquirizia mixando il tutto e ponete in frigorifero fino a che il composto raggiunga la temperatura di 4°C.

Montate in gelatiera già fredda, prima dell'utilizzo.