Gelato al latte di mucca, olio, crema di olive dolci pugliesi disidratate, zeste di limone e fiori di zucca

LUIGI NARDELLA

CHEF DI Spirito

Gelato al latte di mucca, olio, crema di olive dolci pugliesi disidratate, zeste di limone e fiori di zucca

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1/2 l di latte intero di mucca appena munto • 1/2 l di crema di latte fresco • 1**00 g polpa di olive dolci pugliesi Spirito Contadino** • **2 fiori di zucca Spirito Contadino** • 200 ml di olio evo • 205 g di zucchero semolato • 1 pizzico di sale • 1 limone non trattato

PROCEDIMENTO:

Portare ad ebollizione il latte, aggiungere lo zucchero e la panna. Far riposare e raffreddare. Con una macchina da gelato mantecare il composto aggiungendovi l'olio pochi minuti prima che il gelato sia pronto. intanto essiccare in forno per 3h a 67 °C la polpa d'olive e i fiori di zucca spennellati precedentemente con zucchero e limone.
Impiattare in una fondina una quenelle di gelato, guarnire con la polpa d'olive ed il fiore di zucca disidratati, aggiungere un granello di sale e le zeste di limone.

LUIGI NARDELLA