

FICHI FRESCI CAMELLATI CON GELATO DI SALVA CREMASCO

Ingredienti per 4 persone

- 12 fichi freschi
- 2 rametti di lavanda biologica fresca
- 6 cucchiaini di zucchero
- acqua
- 300 g di Salva Cremasco ben stagionato
- 50 ml di latte
- 6 tuorli
- 25 g di zucchero a velo

Portare il latte ad ebollizione in un pentolino. Sbattere con la frusta i tuorli, lo zucchero ed un pizzico di sale finché il composto non prende consistenza. Versarvi sopra il latte bollente, senza smettere di mescolare, e versare di nuovo il composto nel pentolino. Cuocere a fuoco basso rimuovendo con un cucchiaino di legno finché la crema non formi uno strato leggero sul cucchiaino. Togliere il pentolino dal fuoco e versare la crema in una ciotola pulita. Grattugiare finemente il Salva Cremasco e versarlo direttamente nella crema calda. Rimuovere con la frusta finché il formaggio non si sarà completamente sciolto.

Disporre la ciotola su ghiaccio per accelerarne il raffreddamento mescolando di tanto in tanto per evitare che si formi la pelle in superficie. Una volta fredda versare il composto nella gelatiera e lavorare per 20-25 minuti finché il gelato non sarà consistente ma ancora cremoso.

Preparare il caramello scaldando in un pentolino 6 cucchiaini di zucchero con 4 cucchiaini d'acqua.

Pulire i fichi, tagliarli a metà, disporli su una teglia da forno, coprirli con il caramello e lasciarli a temperatura ambiente fino al momento del servizio.

Servire il gelato in coppette accompagnato dai fichi caramellati e alcune foglioline di lavanda.

