

GELATO AL TALEGGIO

Ingredienti per 8 persone

300 g di Taleggio ben stagionato
50 ml di latte
6 tuorli
25 g di zucchero a velo
sale
pepe di cayenna
tabasco



Portare il latte ad ebollizione in un pentolino. Sbattere con la frusta i tuorli, lo zucchero ed un pizzico di sale in una ciotola finché il composto non prende una consistenza filamentosa. 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. Rifilare leggermente la crosta del Taleggio (cercate di non fare troppi scarti) e poi tagliare il formaggio a tocchetti direttamente nella crema calda. Rimuovere con la frusta finché il formaggio non si sarà completamente sciolto. Aggiungere il pepe e otto gocce di tabasco.

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.

Servire il gelato immediatamente accompagnandolo con rametti di sedano fresco e biscottini o galette a base di formaggio.

Se volete conservarlo, versare il gelato in un recipiente adatto al freddo e conservarlo nel congelatore fino al momento di servirlo.

Il gelato al Taleggio può essere servito come dessert o tra una portata e l'altra.