

SCAGLIE DI SALVA CREMASCO CON GELATO DI ZENZERO E ANANAS

Ingredienti per 6 persone

75 g di zenzero in conserva
30 g di cocco disidratato
500 ml di latte
125 di zucchero a velo
5 tuorli d'uovo
300 g di Salva Cremasco a scaglie
mezzo ananas fresco



Fare cuocere il latte con due terzi dello zucchero in un pentolino a fuoco basso. Montare i i tuorli con il resto dello zucchero. Versare il latte caldo sulla crema e sbattere vigorosamente con la frusta. Versare di nuovo il composto nel pentolino e cuocere a fuoco molto basso finché non inspessisce.

Aggiungere lo zenzero alla crema calda e frullare nel mixer per un minuto.

Colare e collocare sul ghiaccio in una ciotola per accelerare il raffreddamento. Rimuovere con una spatola per evitare che si formi la pelle, mescolare il cocco disidratato e grattugiato e versare nella gelatiera. Lavorare il composto per 25 minuti circa. Servire alcune palline in coppette, accompagnato da scaglie di Salva Cremasco e pezzetti di ananas fresco.