



## DESSERT

Gelato di anicino

### INGREDIENTI:

1/2 l di latte fresco intero.

30 g di anicini (*Clitocybe odora*).

4 tuorli d'uovo.

1/4 di l di panna fresca.

160 g di zucchero semolato.

### PREPARAZIONE

Frullate gli anicini in poco latte caldo. Montate i tuorli con lo zucchero e unite un po' alla volta gli anicini frullati e il restante latte caldo. Mettete sul fuoco e fate addensare senza portare a bollore. Togliete dal fuoco, fate raffreddare e unite la panna. Passate in gelatiera.

Gelato di anicino | 1