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.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150