



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Le ricette di Giandomenico

Crumble di ciliegie

Ingredienti per il crumble per 8 persone:

- 200 gr di farina OO
 - 150 gr di mandorle con la buccia tritate
 - 150 gr di zucchero semolato
 - 100 gr di farina di mais "fioretto"
 - 220 gr di burro
 - 2 tuorli d'uovo
 - 1 bustina di vanillina
 - 200 gr di ciliegie denocciolate
- ATTREZZATURA: 8 stampini da crème caramel

Ingredienti per il gelato:

- 2, 5 litri di latte intero
- 50 gr di anice stellato
- 60 gr di panna
- 100 gr di zucchero
- 60 gr di tuorli

Per il Crumble:

Mettere tutti gli ingredienti tranne le ciliegie in un contenitore capiente, mescolare fino a quando il composto risulta omogeneo. Versare il composto in ciascun stampino, precedentemente imburato, fino a riempirne la metà. Aggiungere le ciliegie, dividendole equamente tra gli stampini, e coprire fino all'orlo con il rimanente impasto.

Cuocere per circa 20 minuti con il forno a 170 gradi.

Servire tiepido con una pallina di gelato all'anice, preparato come segue.

Per il gelato:

Far bollire il latte, lo zucchero e la panna con l'anice stellato precedentemente spezzato. Far riposare per almeno 12 ore, unire i tuorli mescolando fino a rendere il composto uniforme. Mettere la massa nella gelatiera lasciandolo mantecare per circa 15-20 minuti.