



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

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.

