

Peppe Cuti ed il gelato a casa propria

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 02 Maggio 2020 10:45



Tempo di **Covid19**, tempo di impasti, pane e pizze sui social impazzano, ma il gelato? Ce lo vogliamo fare un bel gelato? Le gelaterie però sono ancora chiuse, tuttavia sappiamo bene che farselo a casa senza gelatiera non è consigliabile, poichè il risultato non sarà mai neanche paragonabile a quello professionale. Il Maestro Gelatiere **Peppe Cuti**, della Gelateria **Al Gelatone** di **Palermo**, per fortuna ci viene incontro e ci svela come prepararlo con una ricetta universale, ma soprattutto con un segreto interessante: considerando che l'ingrediente che manca nel gelato casalingo e che invece viene incorporato dalla gelatiera è l'aria, basterà quindi utilizzare un frullatore, apparecchio sicuramente più comune nelle nostre case. I più pigri potranno chiamare [Al Gelatone](#) e farsi portare una bella vaschetta a domicilio. Qui di seguito troverete la ricetta e soprattutto la diretta **Facebook** in cui è stato illustrato tutto il procedimento, buona visione.

	%
ACQUA MINERALE	24
ZUCCHERO SACCAROSIO	20
MIELE MILLE FIORI	5
MAIZENA ATTIDO DI MAIS	1
FRUITA PERA, MELA, BANANA	50
	100%

RICETTA x 500 GR	
ACQUA	120
FRUITA	250
MIELE	25
FRULLARE	
ZUCCHERO	100
MAIZENA	5
MISCELARE	
500 GR	

{youtube}MhuUFZrGSsi{/youtube}