

Gelato di porro e parmigiano (gluten free)

Scritto da Chiara Chiaramonte

Mercoledì 02 Ottobre 2013 00:32 - Ultimo aggiornamento Domenica 08 Settembre 2013 21:45



Ingredienti

1 porro bio affettato e sbollentato in acqua salata
4 cucchiaini di parmigiano (o altro formaggio stagionato)
5 cucchiaini di crema di soia (o di avena)

Preparazione

Come immaginerete, anche in questo caso è facilissimo: mettiamo tutto (il porro sgocciolato eh!) in una ciotola e passiamo con il mixer ad immersione.

Versiamo in una ciotola di metallo e teniamo in freezer, ricordandoci di mescolare energicamente (per rompere i cristalli di ghiaccio) ogni 20-30 minuti per le prime 4-5 ore.

Serviamo insieme a preparazioni salate come polpette varie (di pane, di lenticchie, di melanzane, di patate, di farro) o insieme a fresche insalate!