



Sulla bocca di tutti

Mille modi  
per dire

# gelato

È uno degli alimenti più consumati d'estate, ma sul gelato c'è da sempre una competizione su chi riesce a declinarlo nella variante più creativa. A Napoli, Antonio Ferreri, fondatore della storica Cuori di sfogliatella, lo serve in un cono fatto, appunto, come una sfogliatella riccia, da cui prende il nome: il Konosfoglia. A Bergamo, la gelateria Pandizucchero si è spinta oltre, creando una fedele riproduzione della lasagna, con tanto di besciamella, ragù, pasta e parmigiano, tutto rigorosamente dolce e freddo. E a Palermo poteva mai mancare il cannolo gelato? Certo che no!

La storica gelateria Gallo ha proposto il Tipicò, arricchito con i bordi al cioccolato. Un altro must, questa volta proveniente d'oltreoceano, è il gelato nero. L'insolita tonalità deriva dal carbone attivo estratto dalla cenere di cocco. E ancora i "nuovi insoliti" di quest'anno come il "due mandorle e gorgonzola" o "albieocca e rosmarino" proposti da "Sciocco", storica gelateria di Bologna. Noi della Prova del Cuoco non potevamo tirarci indietro da questa golosissima tendenza, e allora eccovi la gustosa ricetta del macaron Marie Antoinette del maestro Sal De Riso, farcito col gelato!



Sulla bocca di tutti

## Mille modi per dire gelato

### MACARON MARIE ANTOINETTE

**Ingredienti** (per 10 macaron): 150 g di albumi di gallina, 150 g di zucchero semolato, 150 g di zucchero a velo, 150 g di mandorle tritate, 150 g di mandorle intere, 150 g di mandorle tritate, 150 g di mandorle intere, 150 g di mandorle tritate, 150 g di mandorle intere.

**Preparazione** (per 10 macaron): 1. Preparare il composto di mandorle tritate e intere. 2. Preparare il composto di albumi e zucchero. 3. Preparare il composto di albumi e zucchero. 4. Preparare il composto di albumi e zucchero. 5. Preparare il composto di albumi e zucchero.

**Consigli** (per 10 macaron): 1. Conservare in frigorifero. 2. Conservare in frigorifero. 3. Conservare in frigorifero. 4. Conservare in frigorifero. 5. Conservare in frigorifero.