



LA MODENESE
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Gelato all'Aceto Balsamico

Per 4 persone

Ingredienti:

- ❑ *zucchero 200gr*
- ❑ *acqua 125gr*
- ❑ *tuorli 5*
- ❑ *panna fresca 550gr*
- ❑ *2 cucchiari di Aceto Balsamico tradizionale La Modenese*
- ❑ *fragole fresche*

Come si prepara:

Far cuocere lo zucchero con l'acqua fino a ottenere uno sciroppo di buona densità (si può verificare facendone cadere una goccia in un bicchier d'acqua, deve rimanere una sfera nell'acqua).

Lavorare i tuorli con un cucchiari di acqua calda fino a ottenere un composto denso e pallido. Aggiungere a filo lo sciroppo. Montare delicatamente la panna e incorporarla al composto di tuorli. Aggiungere l'**Aceto Balsamico tradizionale La Modenese** e versare il tutto in un contenitore e congelare.

Servire con fragole.