

LEARN WITH #GUSTO



Ebbene sì, in Italia non è soltanto la panna che si può montare, ma a volte anche la testa. **“Non montarti la testa”** è un’espressione idiomatica che significa **non esaltarti, non credere di avere qualità e capacità che in realtà non possiedi.**

Facciamo un esempio per capirci meglio. Immaginate di tornare a casa e trovare una sorpresa: vostro marito ha preparato la cena! Vi fa accomodare a tavola, vi guarda e vi serve un piatto dicendo: “Assaggia cara, questa sera ha cucinato un grande chef!”

Voi prendete il piatto, lo guardate e un po’ deluse rispondete: “*Non montarti la testa...* è solo una frittata...” Lui replica: “Ma l’ho girata perfettamente!”

Ma lasciamo da parte la lingua e torniamo al gusto.

Si avvicina l’estate e con lei una gran voglia di gelato, cono o coppetta che sia, dopo aver scelto i nostri gusti preferiti non possiamo fare a meno di metterci un po’ di panna montata sopra, ma non una panna qualsiasi, noi abbiamo scelto una panna gourmet.

La ricetta, l’abbiamo chiesta ad un grande esperto di gelati: Alessandro Crispini, il gelataio di Spoleto diventato famoso per aver creato il gusto pistacchio più buono del mondo. Alessandro ci ha svelato la segretissima ricetta della sua panna gourmet.

Semplice da fare, una vera delizia da mettere sopra ai vostri gelati o i vostri dolci preferiti.

INGREDIENTI:

1,8 l di panna fresca

300 g di mascarpone

100 g di zucchero



PREPARAZIONE:

Per montare la panna è molto importante che la panna sia ben fredda. Prima di cominciare vi consigliamo di mettere la panna in frigorifero per almeno un'ora. Successivamente, prendete una ciotola e versate tutti gli ingredienti insieme: la panna fresca, lo zucchero e il mascarpone. Montate tutto insieme con uno sbattitore elettrico. La panna inizierà pian piano a montare fino ad arrivare alla giusta consistenza. Giunti a questo punto la vostra la panna gourmet è pronta per essere gustata!

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION
Subscribe now <https://bit.ly/30Fq48d>