

Gelo al cioccolato, il dessert siciliano perfetto per ogni occasione: la ricetta

Autore: Redazione

Data: 10 Maggio 2024



Don Salvatore l'ha fatto di nuovo. Lo chef e monaco benedettino del monastero di [San Martino delle Scale](#) di Monreale (Sicilia), che ogni domenica a "[Le ricette del convento](#)", il programma TV in onda su Food Network, ogni domenica, intorno alle 17:30, insieme a Don Anselmo e Don Riccardo, propone deliziosi manicaretti e antiche ricette, anche questa volta ha conquistato il pubblico con una golosa ricetta tipica della tradizione siciliana: il **gelo al cioccolato**.

Si tratta di un dolce al cucchiaio molto simile al biancomangiare, semplice e veloce da cucinare. Se volete stupire i vostri ospiti con un dessert delizioso, ideale per grandi e piccini e in ogni occasione, questa è la ricetta che fa per voi.

Scopriamo insieme come prepararlo in casa in pochi semplici passi.

La ricetta del gelo al cioccolato

Ingredienti

- 1 litro d'acqua;

- 100 g cacao amaro in polvere;
- 200 g zucchero;
- 160 g amido di mais;
- 1 stecca di cannella;
- granella di [pistacchio](#).



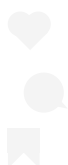
Procedimento

1. Per preparare il gelo al cioccolato versate in un pentolino il cacao amaro in polvere, lo zucchero semolato e l'amido di mais;
2. Amalgamate gli ingredienti tra loro, in modo da eliminare eventuali grumi e aggiungete man mano dell'acqua fredda e mescolate man mano con una frusta manuale;
3. Aggiungete una stecca di [cannella](#) e mettete sul fuoco a fiamma bassa;
4. Continuate a mescolare fino a che il composto non sarà diventato denso;
5. Versate il gelo ancora caldo negli stampini monoporzione o nello stampo da plumcake (in questo caso potrà essere servito tagliato a fette).
6. Portate a livello e lasciate raffreddare;
7. Trasferite poi in frigorifero per qualche ora (almeno 2-3 ore);
8. Quando è bene freddo sformate il gelo dagli stampini e riponete su un piatto;
9. Decorate con la granella al pistacchio e servite a tavola.

Buon appetito!



[Visualizza questo post su Instagram](#)



Un post condiviso da Food Network Italia (@foodnetworkitalia)

Foto da Food Network

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gelo-cioccolato-ricetta-dessert-siciliano/>

Generato il 19/04/2025