

Gelato di patate dolci

300 gr. di patate dolci
mezzo litro di latte di riso (o soia o altro latte)
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 stecca di vaniglia

Si cuoce la patata tagliata a dadini nel latte con lo zucchero e la vaniglia tagliata per il lungo, quando le patate sono cotte si toglie la vaniglia e si passa al mixer, si mette in freezer, ogni mezz'ora si toglie e si mescola fino a quando non è della giusta consistenza (un paio d'ore).

