

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto ai mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: 30 MINUTI MANTECATURA



INGREDIENTI

MIRTILLI 250 gr
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1
bicchierino
ALBUME 1
ACQUA 100 ml
ZUCCHERO 75 gr

Un sorbetto ai mirtilli al giorno leva il medico di
torno!

PREPARAZIONE

- 1 Preparete lo sciroppo di zucchero aggiungendo l'acqua e lo zucchero in un pentolino. Mettete sul fuoco e portate a bollore.



- 2 Quando lo sciroppo è arrivato a bollire, spegnete il fuoco e trasferitelo in una ciotola; lasciate intiepidire.



- 3 Trasferite i mirtilli nel bicchiere del mixer e, con l'utilizzo di un frullatore ad immersione, frullateli ricavando una purea.



- 4 Setacciate la purea di mirtilli, facendola ricadere nello sciroppo di zucchero.



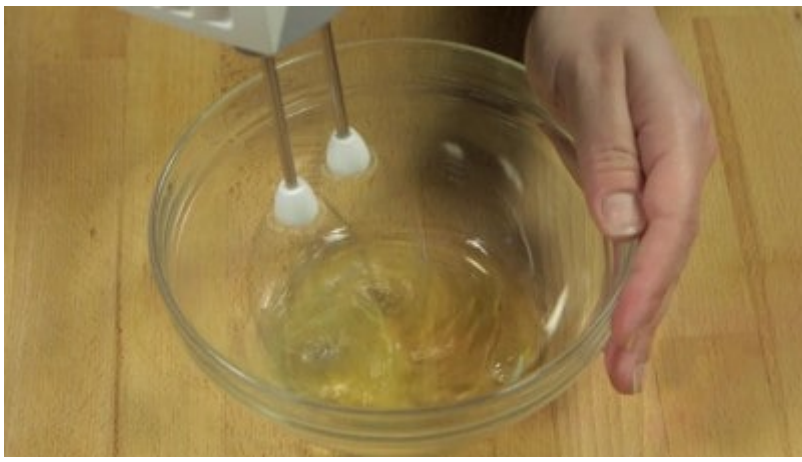
5 Aggiungete al composto il prosecco e mescolate il tutto.



6 Versate la base del sorbetto in gelatiera e lasciate mantecare per 30 minuti.



7 Nel frattempo, dividete il tuorlo dall'albume e montate a neve quest'ultimo.



- 8 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete poco alla volta l'albume montato. Lasciate mantecare ancora per altri 15 minuti.



- 9 Potete servire il sorbetto subito oppure disporlo in un contenitore e trasferirlo in congelatore (basterà frullare, utilizzando un frullatore ad immersione, per renderli la consistenza come appena uscito dalla macchina).

