

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al kiwi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



INGREDIENTI

KIWI VERDE 350 gr
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1
bicchierino
ALBUME 1
ACQUA 100 ml
ZUCCHERO 75 gr

Il sorbetto al kiwi: un gusto originale da servire ai vostri ospiti dopo un pasto. La freschezza e il gusto sono l'accoppiata vincente di questo sorbetto.

Provate!

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino versate l'acqua con lo zucchero. Mettete sul fuoco e portate a bollore.



- 2 Quando lo sciroppo è arrivato a bollore trasferitelo in una ciotola e lasciate intiepidire.



3 Ora, sbucciate e tagliate a pezzi i kiwi, facendo ricadere la frutta in una ciotola.



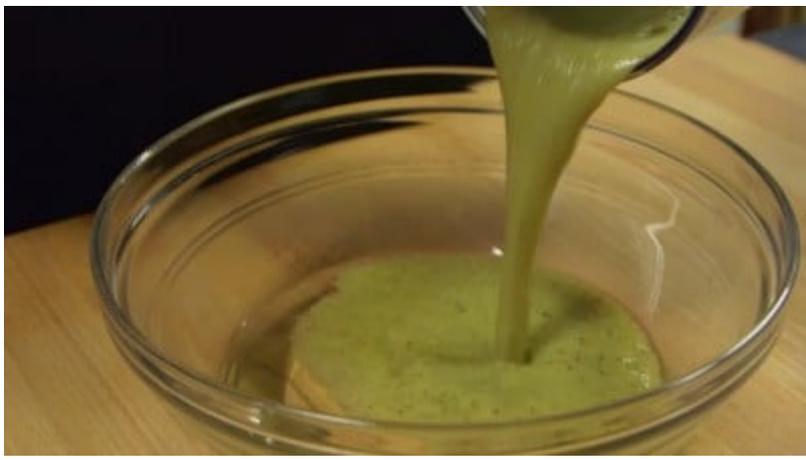
4 Frullate ricavando una purea.



5 A questo punto, aggiungete alla purea il prosecco e frullate nuovamente.



6 Versate il frullato nello sciroppo di zucchero e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



7 Trasferite la base del sorbetto in gelatiera, facendolo mantecare per 30 minuti.



8 Nel frattempo, montate a neve l'albume, utilizzando delle fruste elettriche.



9 Trascorsi i primi 15 minuti, aggiungete al sorbetto in lavorazione, l'albume montato. Lasciate mantecare per altri 15 minuti.



- 10 Potete servire il sorbetto appena uscito dalla macchina oppure trasferirlo in un contenitore e riporlo in congelatore (basterà frullare, con un frullatore ad immersione, per darli nuovamente la consistenza come appena uscito dalla macchina).

