

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



Se state organizzando una cena elegante magari durante volete fare colpo sui vostri ospiti dovete assolutamente concluderla con un tocco chic. Il sorbetto al limone è ottimo da gustare dopo un pasto di pesce per esempio. Fatto in casa è ancora meglio, provatelo!

La ricetta che vi diamo qui non ha alcun tipo di segreto ed è perfetta anche per chi è alle prime armi. Un dolce delizioso e fresco che vi farà avere tanti complimenti.

Se siete alla ricerca poi di altre ricette di sorbetti a

frutta ecco diverse idee:

[sorbetto al mandarino](#)

[sorbetto al kiwi](#)

[sorbetto al pompelmo](#)

INGREDIENTI

LIMONE 6

VINO BIANCO SECCO prosecco - 1

bicchierino

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 75 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: grattugiate la scorza dei limoni in un pentolino.



- 2 Aggiungete l'acqua e lo zucchero; quindi mettete sul fuoco e portate a bollore.



3 Quando lo sciroppo è arrivato a bollire, trasferitelo in una ciotola e lasciate intepidire.



4 A questo punto, riprendete i limoni e ricavatene il succo.



5 Unite il succo di limone e il prosecco allo sciroppo, regolando di zucchero se è necessario. Mescolate per amalgamare gli ingredienti.





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



7 Nel frattempo, prendete l'albume e montatelo a neve con delle fruste elettriche.



8 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete l'albume montato. Lasciate mantecare per altri 15 minuti.



- 9 Potete servire subito il sorbetto al limone oppure trasferirlo in un contenitore e metterlo in congelatore.

