

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al mandarino

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



INGREDIENTI

MANDARINI 10
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1
bicchierino
ALBUME 1
ACQUA 100 ml
ZUCCHERO 75 gr

Il sorbetto al mandarino un'ottima variante ai soliti sorbetti classici, adatto per ogni tipo di pasto!
Rinfrescante e pieno di gusto, provatelo!

PREPARAZIONE

- 1** Per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: grattugiate la scorza del mandarino facendola ricadere in un pentolino.



2 Aggiungete l'acqua e lo zucchero e mescolate il tutto. Mettete sul fuoco e portate a bollire.





3 Quando lo sciroppo è arrivato a bollore, trasferitelo in una ciotola e lasciate intiepidire.



4 Ora, riprendete i mandarini e ricavatene il succo.



5 Aggiungete il succo e il prosecco allo sciroppo; mescolate per amalgamare gli ingredienti.



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



7 Nel frattempo, montate a neve l'albume.



- 8 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete al sorbetto l'albume montato. Lasciate lavorare la gelatiera 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 uscito dalla gelatiera).

