

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto al melone

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*

---



### INGREDIENTI

MELONE 350 gr

VODKA 100 ml

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

FRUTTOSIO 50 gr

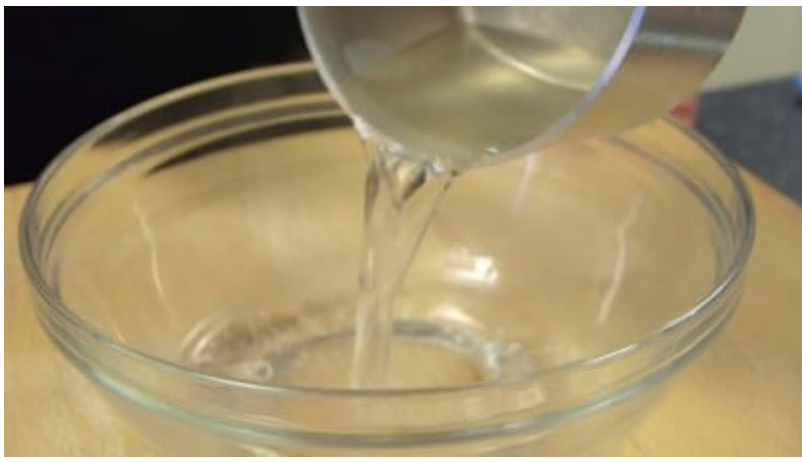
Chi non ama il melone? Il sorbetto al melone è un ottimo dolce da servire dopo i pasti, variante fresca e piena di gusto!

### PREPARAZIONE

- 1** Preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino aggiungete l'acqua e il fruttosio. Mettete sul fuoco e portate a bollore.



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

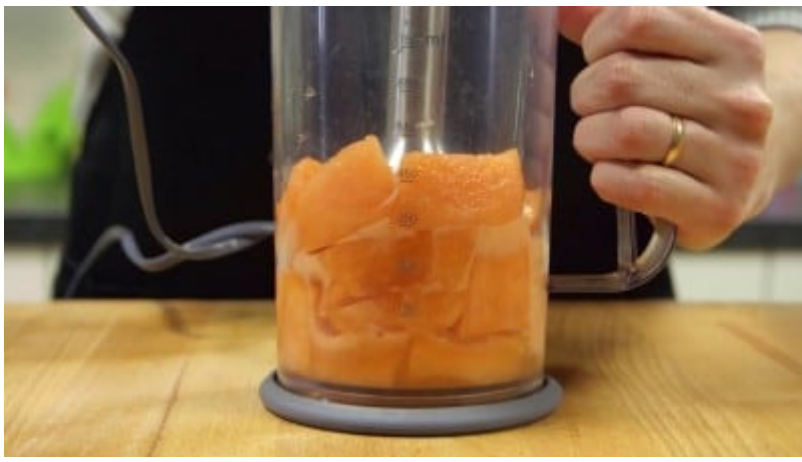


- 3 Ora, prendete il melone, tagliatelo a metà e, con l'aiuto di un cucchiaio, andate ad eliminare i semi.



- 4 Tagliate a pezzetti la polpa facendoli ricadere nel bicchiere del mixer. Frullatela ricavando una purea.





**5** Aggiungete la purea di melone allo sciroppo di zucchero insieme alla vodka. Mescolate il composto.



**6** Trasferite 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 al sorbetto l'albume montato. Lasciate mantecare per altri 15 minuti.



**9** Potete servire il sorbetto subito oppure disporlo in un contenitore e trasferirlo in congelatore (basterà frullarlo con un frullatore ad immersione prima di servirlo, per renderli la consistenza come appena uscito dalla macchina).

