

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

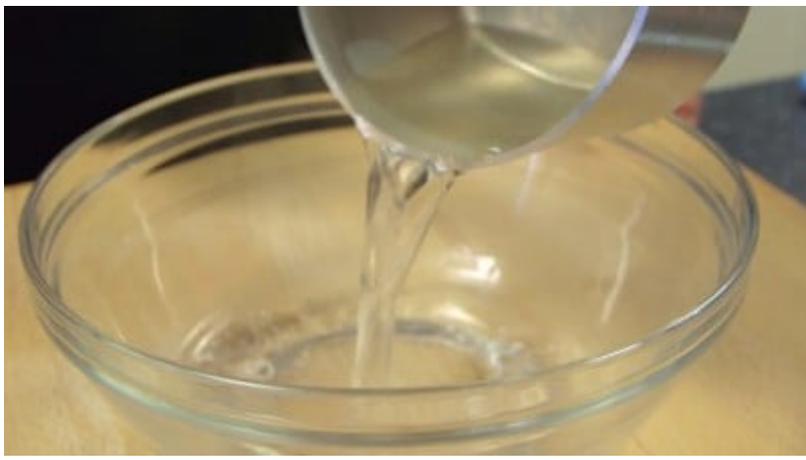
Chi non ama il melone? Il sorbetto al melone è un ottimo dolce da servire dopo i pasti, variante fresca e piena di gusto!

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).

