

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto al pompelmo

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*

---



### INGREDIENTI

POMPELMO 2

VINO BIANCO SECCO prosecco - 1

bicchierino

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 75 gr

**Il sorbetto al pompelmo:** un sorbetto rinfrescante, pieno di gusto! Le serate estive con gli amici non saranno più monotone. Provate la nostra ricetta e noterete la differenza con quelli industriali!

### PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il sorbetto al pompelmo bisogna come prima cosa fare lo sciroppo di zucchero: grattugiate la scorza del pompelmo facendola ricadere in un pentolino.



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





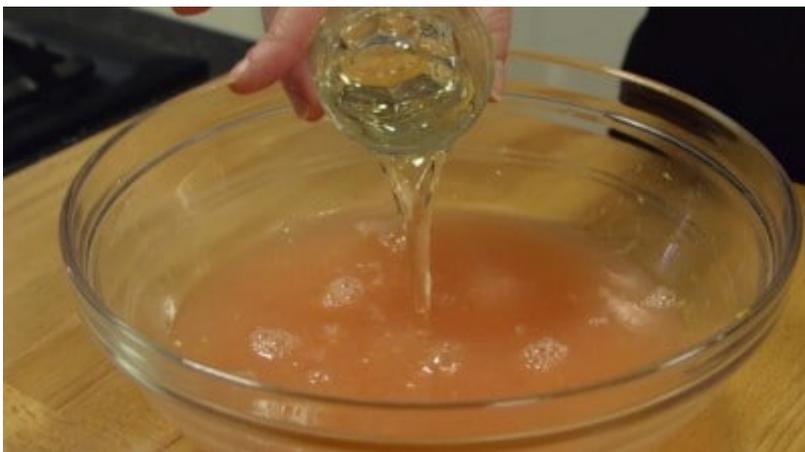
- 3 Quando lo sciroppo è arrivato a bollore, spegnete e trasferitelo in una ciotola. Lasciate intiepidire.



- 4 Ora, riprendete il pompelmo e ricavatene il succo.



- 5 Aggiungete il succo e il prosecco allo sciroppo; mescolate il tutto.



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



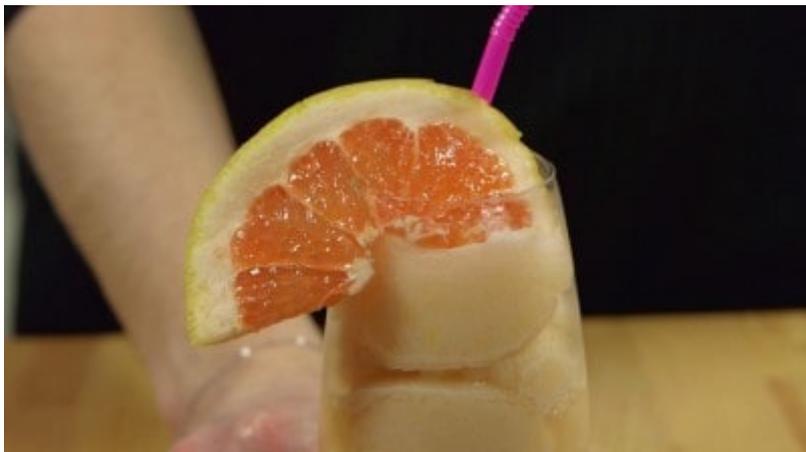
**7** Nel frattempo, montate a neve l'albume.



- 8 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete 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 frullare, utilizzando un frullatore ad immersione, per renderli la consistenza come appena uscito dalla gelatiera).



CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Posso sostituire il pompelmo con il limone?**

Sì se il pompelmo è troppo forte puoi fare anche merà e metà.

**È necessaria la gelatiera?**

Purtrutto sì. Si potrebbe fare anche a mano ma la consistenza non sarebbe uguale.

**Altri gusti, magari più adatti ai bambini?**

Prova questo alla [fragola](#) oppure quello alla [mela verde](#)!