

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto all'arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



### INGREDIENTI

ARANCE 6  
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1  
bicchierino  
ALBUME 1  
ACQUA 100 ml  
ZUCCHERO 75 gr

Il sorbetto all'arancia è un'ottima soluzione rinfrescante da offrire ai vostri ospiti. Provare per credere!

### PREPARAZIONE

- 1** Per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino grattugiate la scorza dell'arance.



**2** Aggiungete l'acqua e lo zucchero; quindi mescolate e mettete sul fuoco portandolo a bollire.





**3** Trasferite lo sciroppo di zucchero in una ciotola e mettetelo da parte ad intiepidire.



**4** Nel frattempo, riprendete le arance e ricavate il succo.



**5** Aggiungete il succo d'arancia e il prosecco allo sciroppo. Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



**6** Versate la base del sorbetto in gelatiera facendolo 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 del sorbetto, aggiungete l'albume e lasciate mantecare per altri 15 minuti.



- 9 Potete servire subito il sorbetto oppure trasferirlo in contenitori e riporlo in congelatore.

