

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto di fragole

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



### INGREDIENTI

FRAGOLE 350 gr

VINO BIANCO SECCO prosecco - 100 ml

ALBUME 1

ZUCCHERO 75 gr

ACQUA 100 ml

Sorbetto di fragole: una variante più dolciastra ma piena di gusto!

### PREPARAZIONE

- 1** Mondate e lavate bene le fragole, scolatele ed intingetele per qualche minuto nel prosecco.



**2** Nel frattempo preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino versate l'acqua e lo zucchero; mettete sul fuoco e portate a bollore.





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



- 4** A questo punto, scolate le fragole dal prosecco, trasferitele in un bicchiere e frullate.



- 5** Setacciate la purea facendola ricadere nello sciroppo ormai intiepidito. Mescolate per far amalgamare gli ingredienti.



- 6** Versate 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** Dopo i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete l'albume montato a neve. Lasciate mantecare ancora per altri 15 minuti.



**9** Potete servire il sorbetto subito oppure disporlo in una ciotola e riporlo in congelatore (basterà frullare il sorbetto con un frullatore ad immersione per renderli la consistenza come appena uscito dalla gelatiera).

