

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

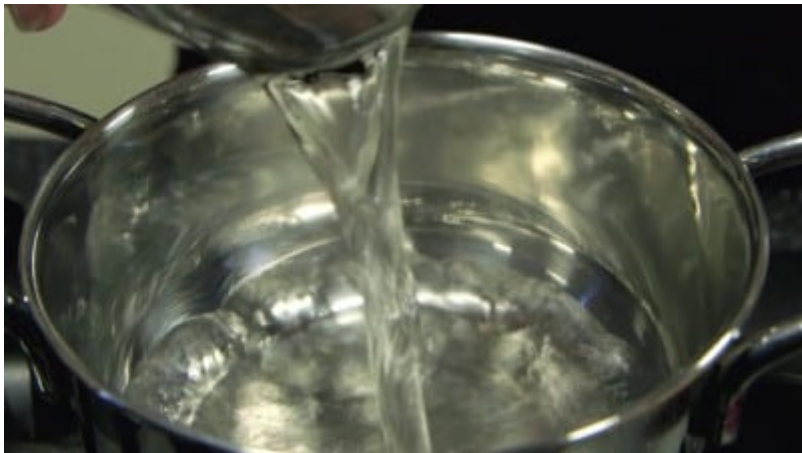
Sorbetto di fragole: una variante più dolciastra ma piena di gusto!

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; mettetelo sul fuoco e portate a bollore.





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



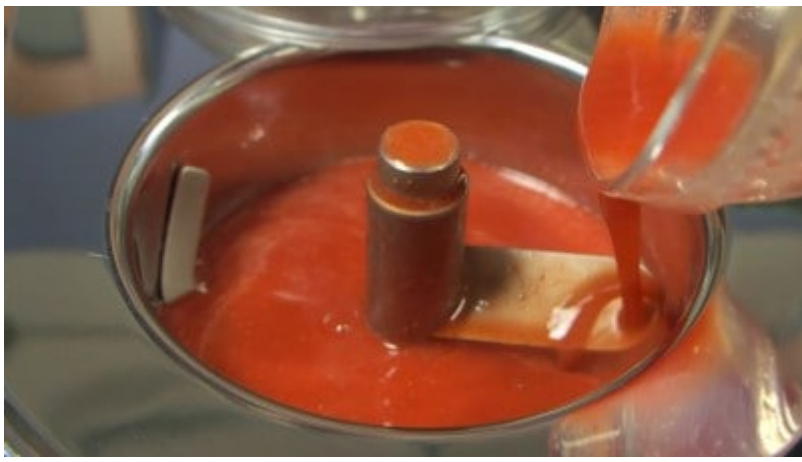
- 4** A questo punto, scolate le fragole dal prosecco, trasferitele in un bicchiere e frullate.



- 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).

