

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto limone e menta

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



Sorbetto limone e menta: personalizziamo il classico sorbetto, con il tocco speciale della menta fresca. Accostamenti golosi, per un dopo pasto gustoso!

INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE 250 ml
MENTA fresca - 6 foglie
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1
bicchierino
ALBUME 1
ACQUA 100 ml
ZUCCHERO 75 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino versate l'acqua, lo zucchero aggiungendo le foglie di menta sminuzzate. Mescolate il tutto.



- 2 Mettete sul fuoco e, con l'aiuto di un cucchiaio, schiacciate leggermente la menta in modo da aromatizzare lo sciroppo. Portate a bollore.



3 Quando lo sciroppo è arrivato a bollire, trasferitelo in una ciotola setacciandolo. Mettete da parte e lasciate intiepidire.



4 Ora, prendete i limoni e ricavatene il succo.



5 Aggiungete il succo di limone e il prosecco allo sciroppo. Regolate di zucchero se è necessario.





6 Trasferite la base del sorbetto nella gelatiera e lasciate mantecare per 30 minuti.



7 Nel frattempo, prendete l'albume e montatelo a neve.



8 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete l'albume montato. Lasciate mantecare il sorbetto 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 macchina).

