

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto limone e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI MANTECATURA



INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE 250 ml

ROSMARINO 3 rametti

VODKA ½ bicchierini

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 95 gr

x

PREPARAZIONE

- 1 Preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino aggiungete l'acqua, lo zucchero e i rametti di rosmarino.



2 Mettete sul fuoco e portate a bollire.



- 3** Quando lo sciroppo bolle, spegnete il fuoco, eliminate i rametti di rosmarino e trasferitelo in una ciotola. Lasciate intiepidire.



- 4** Nel frattempo, spremete i limoni.



- 5 Versate il succo di limone nello sciroppo di zucchero e mescolate. Regolate di zucchero se necessario.



- 6 Aggiungete la vodka e mescolate nuovamente.



- 7 Trasferite la base del sorbetto in gelatiera e lasciate mantecare per 30 minuti.



8 Nel frattempo, montate a neve l'albume.



9 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete l'albume. Lasciate mantecare per altri 15 minuti.



10 Potete servire il sorbetto subito oppure disporlo in un contenitore e trasferirlo in congelatore (basterà frullarlo con un frullatore ad immersione prima di servirlo, per renderli la consistenza come appena uscito dalla macchina).

