

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al bardolino novello doc

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1/2 l di bardolino novello doc
- 1/4 di l di succo d'uva rossa del bardolino
- 20 g di zucchero
- 200 g di acqua
- la buccia di mezzo limone.

PREPARAZIONE

- 1 In un pentolone fate bollire per 3 minuti l'acqua e lo zucchero, quindi raffreddate in una terrina di vetro, unite lo sciroppo, il bardolino novello, il succo d'uva e la buccia del limone e ponete in frigo a macerare per almeno 4 ore. Passate il composto al colino e mondate in sorbetteria fino ad ottenere una massa grassa e vellutata. Versate il sorbetto in una flute, portate in congelatore e guarnite con chicchi di uva rossa. È indicato dopo i pasti di mezzo di pesce e la carne o per mezzo di pesce e fine pasto.