

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al basilico

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 16 foglie di basilico
- 500 ml di vino spumante secco
- 4 albumi d'uovo
- 100 g di zucchero
- 1 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Frullate per un minuto alla massima velocità il vino, il basilico, lo zucchero e il succo di limone. Montate a neve gli albumi e incorporateli agli ingredienti frullati. Perché gli albumi si montino senza difficoltà, sia la ciotola che le fruste dello sbattitore (o la forchetta, se procedete manualmente) devono essere puliti e asciutti.
Per incorporare gli albumi senza smontarli, aggiungeteli al composto a cucchiaiate e poi copriteli con gli altri ingredienti, così da inglobarli senza mescolare.
Mettete il tutto in freezer per circa 45 minuti e versate in bicchiere, facendo guarnizioni con foglie intere di basilico.