

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al limone 2

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 limoni
4 dl di acqua
230 g di zucchero semolato
1 albume
80 g di zucchero al velo
200 g di fragole
Grand marnier o vodka.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare, asciugare e tagliare a striscioline la scorza dei limoni, quindi spremerne uno. Fare sciogliere in una casseruola lo zucchero semolato nell'acqua, a fuoco medio, poi togliere dal fuoco, aggiungere le scorze e fare raffreddare. Dopodiché unire il succo di limone e versare il composto in due vaschette per il ghiaccio, senza separatori e mettere in freezer per 3 ore rigirando il composto ogni 20 minuti. Sbattere l'albume con 50 g. Di zucchero al velo in una terrina fino ad ottenere un composto ben sodo. Quando il sorbetto sarà gelato, incorporarvi l'albume, quindi mettere di nuovo il composto in freezer per 10

minuti. Nel frattempo, pulire e lavare le fragole, passarle e raccogliere il composto in una terrina. Incorporarvi lo zucchero al velo rimasto e 2 cucchiaini di grand marnier. Togliere il sorbetto dal freezer, formare delle palline con l'apposito utensile e servirle irrorandole con la salsa di fragole.