

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto al melone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

MELONE senza buccia e semi - 340 gr

ZUCCHERO 220 gr

ACQUA 300 gr

COLLA DI PESCE 6 gr

Il sorbetto al melone è sicuramente una maniera più originale di concludere un pasto rispetto al classico sorbetto al limone. Il sapore è più dolce, ma di sicuro molto fresco!

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare il melone in pezzi.



- 2 In una pentola mettere a bollire lo zucchero con l'acqua per fare lo sciroppo.  
Nel frattempo frullare il melone, con una consistenza morbida e granulosa, non ridotto a purea.



- 3 Quando lo sciroppo è pronto aggiungervi la colla di pesce precedentemente ammorbidita nell'acqua fredda,



4 mescolare velocemente con la frusta in modo da far sciogliere perfettamente la colla di pesce.

Aggiungere il melone.



5 Mescolare e versare in una vaschetta da riporre nel freezer.



- 6 Fare congelare del tutto il sorbetto, frullare e riporre di nuovo nel freezer. Ripetere questa operazione almeno 2 - 3 volte, oppure girare con il cucchiaio il sorbetto ogni 25 minuti, per circa 3 ore.

