

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 3 rametti di rosmarino
- 300 ml di acqua
- 1/2 limone
- 150 g di zucchero
- 1 albume
- 1 bicchierino di vodka.

PREPARAZIONE

1 Mettete lo zucchero in una pentola e copritelo con l'acqua. Portate a ebollizione lasciate cuocere per 3 minuti.

Immergete il rosmarino e lasciatelo in infusione per 30 minuti. Filtrate e mettete lo sciroppo in freezer per 2 ore, frullatelo, inglobate l'albume montato a neve fermissima e riponete nuovamente in freezer.

Lavorate con la frusta o con il frullatore 30 minuti prima di servire e lasciate riposare in frigorifero.