

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto all'anguria

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di polpa di anguria
100 g di zucchero
1 limone
100 g d'acqua
100 g di panna montata.

PREPARAZIONE

1 Tagliate la polpa a pezzi ed eliminate i semi; frullatela con il succo del limone. Preparate uno sciroppo bollendo lo zucchero sciolto in acqua; poi lasciate raffreddare.

Dopodiché unite l'anguria frullata e la panna.

2 Versate il composto nel frullatore fino a che non raggiunga la consistenza desiderata e poi servite in bicchieri da sorbetto.