DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto allo sciroppo di fiori di sambuco

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

Fiori di sambuco freschissimi e aperti

acqua

zucchero

acido citrico (in farmacia)

limone.

PREPARAZIONE

1 Riempite bottiglie o vasi di vetro con i fiori di sambuco, pressandoli al massimo. Copriteli con acqua, chiudeteli e metteteli al sole per 24 ore. Filtrate spremendo bene i fiori. Per ogni dl di liquido ottenuto aggiungete 125 g di zucchero e 2 g di acido citrico, rimettete per 3 giorni al sole, agitando di tanto in tanto. Al momento di preparare il sorbetto, per ogni 3 dl di liquido ottenuto, aggiungete mezzo litro d'acqua e il succo di un limone. Se non avete la gelatiera, versate il liquido in una vaschetta di metallo larga e bassa e mettete in freezer. Dopo mezz'ora rimescolate. Rimettete in freezer e ripetete l'operazione altre

due volte. Al momento di servire spaccate la mattonella ghiacciata, frullatela, rimettete per 10 minuti il composto nel congelatore prima di servire decorando con violette o rose candite (ricetta fiori canditi).