

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto di cocomero

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1/2 cocomero maturo
- 250 g di zucchero
- 1 limone
- alcune foglie di menta
- 1/4 di lt di panna.

### PREPARAZIONE

- 1 mettete sul fuoco un tegame nel quale versate lo zucchero assieme a 300 g d'acqua. Fate sciogliere lentamente lo zucchero, togliete quindi il tegame dal fuoco e lasciate raffreddare il tutto. Nel frattempo spremete il limone e dopo averlo filtrato attraverso un colino fine, aggiungetelo allo zucchero sciolto. Sbucciate il cocomero, togliete accuratamente tutti i semi, tagliate a pezzi la polpa e mettetela nel frullatore. Aggiungete alla polpa frullata lo sciroppo preparato in precedenza. Versate il composto in un recipiente di vetro e metterlo nel freezer. Ogni mezz'ora mescolate il composto con una forchetta, fino a che avrà raggiunto la giusta consistenza. Al momento di servire, utilizzando l'apposito utensile scavate delle palline di sorbetto che distribuirete in delle

coppette di vetro, che avete tenuto precedentemente in frigo. Montate la panna e decorate a piacere le coppette con ciuffetti di panna montata e delle foglioline di menta.