

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto di limone con fragole marinate e gelatina d'arancio rosso.

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 24 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

ARANCE ROSSE 4
GELATINA IN FOGLI 4
LIMONE 6
ZUCCHERO
FRAGOLE 28
LIQORE PORTO

PREPARAZIONE

1 Mettete in ammollo la gelatina per 10 minuti in acqua fredda.



2 Spremete le arance.



3 Filtrare il succo di arance.



4 Strizzate la gelatina e fatela sciogliere in 1 cucchiaio di acqua bollente.

Unite la gelatina al succo di arance.



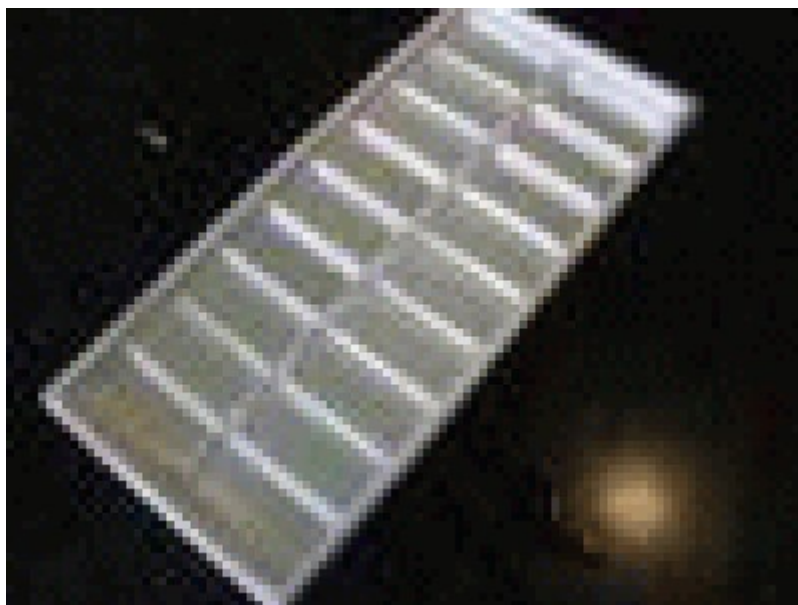
5 Trasferite il composto sopra un piatto e mettete in frigo per 24 ore.



- 6 Spemete il succo dei limoni e addizionate con acqua e zucchero(a piacere, dipende anche da quando sono aspri i limoni che usate).



- 7 Riempite una vaschetta del ghiaccio con il succo del limone e mettete nel congelatore per 24 ore.



8 Togliete la parte verde dalle fragole, quelle più grosse tagliatele in due.

Condite con abbondante zucchero e lasciate in infusione con il Porto per almeno 12 ore in frigo.





9 Nel frullatore frullare il ghiaccio preparato con il succo di limone a neve, non devono rimanere pezzi grossi di ghiaccio.



10 Riempite uno stampo con il ghiaccio frullato (se si dovesse sciogliere rimettete nel congelatore).



- 11 Scavatelo al centro e riempite l'incavo per metà con le fragole al porto e per metà con la gelatina d'arancio.



- 12 Coprite con ancora un pò di ghiaccio.

Passatelo sul piatto da portata, circondate con il succo di Porto e fragole che si sarà formato nella nottata e guarnite con qualche goccia di gelatina e un rametto di menta.

