

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto di pesca

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

6 pesche (da scavare) e ricavare g 350 di polpa  
200 g di zucchero  
1 papaia  
6 foglioline di basilico  
succo di limone.

### PREPARAZIONE

- 1 Svotate le pesche scavandole a barchetta e frullate la polpa ricavata (g 350) con lo zucchero, g 400 di acqua fredda, il succo filtrato di mezzo limone. Trasferite quindi il frullato nella gelatiera e, dopo circa 30' di lavorazione, otterrete un sorbetto cremoso. Riempite con esso le pesche svotate e guarnitele con fettine di papaia e foglioline di basilico.