

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto Manuela al limone e pepe nero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Sorbetto Manuela al limone e pepe nero: una ricetta che vi potrebbe inquietare per la presenza del pepe, ma che invece vi potrebbe stupire per la freschezza e l'aroma particolarissimo!

### INGREDIENTI

- 4 albumi (circa 140 g)
- 300 g di zucchero semolato
- 100 g di acqua
- 4 cucchiaini di crema di limoncello
- il succo di 3 grossi limoni
- pepe nero a piacere
- 1 pizzico di sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Cominciare mettendo sul fuoco basso acqua e zucchero. Appena raggiunge il bollore spegnere e lasciare da parte.



**2** Mettere gli albumi con il pizzico di sale in una ciotola e cominciare a montare finchè non sono ben sodi.



**3** Appena sono montati, cominciare ad aggiungere lo sciroppo di zucchero ancora caldo, un cucchiaino alla volta.



**4** Ne risulterà un composto lucido e ben montato.

Ora, smettere di frullare ed unire con una spatola 4 cucchiaini di crema di limoncello ed amalgamare bene.



**5** Ora, unire il succo di limone e girare sempre con la spatola. Il composto smonterà un po'. Assaggiare ed aggiungere altro succo di limone a piacere.



- 6** Versare in un contenitore e mettere in freezer per minimo 4-5 ore.  
Dopo un paio d'ore mescolare con un cucchiaino.



- 7** Al momento di servire, cospargere con pepe nero macinato al momento.

