

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al limone dissetante per l'estate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **5 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE:

+ 10 ORE CIRCA PER LA MACERAZIONE DELLA SCORZA DI LIMONE



Il sorbetto al limone è un dolce rinfrescante e dissetante, ideale per le calde giornate estive. Preparato con **pochi ingredienti semplici** come **limoni freschi**, zucchero e acqua, **questo sorbetto è leggero** e perfetto per concludere un pasto o per una pausa rinfrescante durante la giornata. La sua **preparazione è facile e veloce**, rendendolo un dolce accessibile a tutti, anche a chi ha poca esperienza in cucina.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come realizzare un sorbetto al limone cremoso e **delizioso**

, che saprà conquistare tutti con la sua freschezza e il suo gusto autentico.

INGREDIENTI PER FARE IL SORBETTO AL LIMONE

LIMONI BIOLOGICI 3

ACQUA 300 ml

SUCCO DI LIMONE 100 ml

ZUCCHERO 170 gr

ALBUMI pastorizzati - 30 gr

COME FARE IL SORBETTO AL LIMONE

- 1** Lava e asciuga molto bene i 3 limoni biologici, con l'aiuto di un pelapatate ricava la parte gialla della buccia, non prendere la parte bianca perché è amara e si sentirebbe nel sorbetto.





- 2 Metti la scorza di limone in una ciotola, ricoprila con l'acqua e lascia macerare per 8 ore a temperatura ambiente.





- 3** Taglia a metà i limoni ai quali hai prelevato la scorza e spremine il succo con uno spremiagrumi, fai passare il succo attraverso un passino a maglie fini per filtrarlo da eventuali semi e filamenti, più riesci a filtrare più il sorbetto sarà gradevole. Filtra anche l'acqua in cui le bucce hanno macerato per 8 ore e mettila in un pentolino.







- 4 Nel pentolino con l'acqua di macerazione delle scorze di limone, aggiungi lo zucchero, accendi il fornello e porta a bollore mescolando, non appena arriva a bollire, sempre mescolando, conta 2 minuti, devi dare tempo allo zucchero di sciogliersi. Spegni il fuoco e versa il succo di limone, fai raffreddare a temperatura ambiente.







- 5 Mentre aspetti che la base al limone si raffreddi, monta gli albumi a neve ben ferma, poi, a cucchiaiate, aggiungili al liquido e mescola delicatamente con una frusta a mano, quando gli albumi saranno ben inglobati alla base di limone, versa tutto nella tua [gelatiera](#) e azionala.







- 6 In base al programma della tua gelatiera, devi ottenere dopo circa un'ora, un composto morbido e spumoso, questo è il tuo sorbetto pronto, servilo in bicchieri decorato con foglioline di menta e fettine di limone.





SE TI È PIACIUTO IL SORBETTO AL LIMONE, PROVA ANCHE QUESTE

[Sgroppino](#)

[Gelato alla stracciatella](#)

[Gelato furbo al pistacchio](#)

[Gelato fiordilatte fatto in casa](#)

[Gelato senza gelatiera](#)

RICETTE