

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare un sorbetto al limone cremoso in casa

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 dessert fresco e dissetante, ideale per concludere un pasto in leggerezza.

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 bollire 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.



SORBETTO AL LIMONE CREMOSO E DELICATO

Il **sorbetto al limone** è un dolce al cucchiaio **leggero e dissetante**, perfetto per rinfrescarsi o per pulire il palato dopo un pasto abbondante. Con il suo gusto agrumato e la consistenza cremosa, è un classico intramontabile che si prepara con pochi e semplici ingredienti. Questa ricetta

prevede l'uso di albumi montati per una consistenza soffice e spumosa, mentre il tempo di macerazione delle scorze di limone permette di esaltare al massimo il profumo e il sapore degli agrumi. Scopri come realizzarlo in casa, con o senza gelatiera, per un dessert fresco e irresistibile!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa limoni biologici per evitare pesticidi sulla scorza e ottenere un sapore più intenso.

Non gettare la parte bianca del limone: puoi utilizzarla per preparare infusi o per deodorare il frigorifero.

Se non hai una gelatiera, mescola il composto ogni 30 minuti durante il congelamento per ottenere una consistenza più cremosa.

Conserva gli albumi avanzati per prepararci [meringhe](#) o frittate proteiche.

COME CONSERVARE IL SORBETTO AL LIMONE

Conserva il **sorbetto al limone** in un contenitore ermetico nel congelatore per massimo 5 giorni. Prima di servirlo, lascialo a temperatura ambiente per 5-10 minuti e mescolalo per renderlo più cremoso.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Sgroppino](#): il cocktail freddo a base di sorbetto al limone e prosecco.

[Gelato alla stracciatella](#): un classico cremoso e irresistibile.

[Gelato furbo al pistacchio](#): una variante veloce e senza gelatiera.

[Gelato fiordilatte fatto in casa](#): un'opzione delicata e perfetta per ogni occasione.

[Granita al caffè](#): dolce e rinfrescante