

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



INGREDIENTI

ARANCE 6

VINO BIANCO SECCO prosecco - 1

bicchierino

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 75 gr

Il sorbetto all'arancia è un'ottima soluzione rinfrescante da offrire ai vostri ospiti. Provare per credere!

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino grattugiate la scorza dell'arance.



2 Aggiungete l'acqua e lo zucchero; quindi mescolate e mettete sul fuoco portandolo a bollire.





3 Trasferite lo sciroppo di zucchero in una ciotola e mettetelo da parte ad intiepidire.



4 Nel frattempo, riprendete le arance e ricavate il succo.



5 Aggiungete il succo d'arancia e il prosecco allo sciroppo. Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



6 Versate la base del sorbetto in gelatiera facendolo mantecare per 30 minuti.



7 Nel frattempo, dividete il tuorlo dall'albume e montate a neve quest'ultimo.



- 8 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura del sorbetto, aggiungete l'albume e lasciate mantecare per altri 15 minuti.



- 9 Potete servire subito il sorbetto oppure trasferirlo in contenitori e riporlo in congelatore.

