

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto alla mela verde

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



INGREDIENTI

MELE GRANNY SMITH 350 gr
VINO BIANCO SECCO prosecco - 1
bicchierino
ALBUME 1
ACQUA 100 ml
ZUCCHERO 75 gr

Il sorbetto alla mela verde ottimo da gustare dopo ogni pasto. Fatto in casa è ancora meglio, provatelo!

PREPARAZIONE

- 1** Per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: in un pentolino aggiungete l'acqua e lo zucchero. Quindi mettete sul fuoco e portate a bollire.



2 Quando lo sciroppo è arrivato a bollire, trasferitelo in una ciotola e lasciate intiepidire.



3 A questo punto, prendete le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzi.



4 Aggiungete qualche goccia di limone e frullate riducendo il tutto a purea.





5 Ora, unite alla purea il prosecco e frullate nuovamente.



6 Aggiungete la purea di mela allo sciroppo e mescolate per amalgamare il tutto.



7 Versate la base del sorbetto in gelatiera e lasciate mantecare per 30 minuti.



8 Nel frattempo, prendete l'albume e montatelo a neve.



9 Trascorsi i primi 15 minuti, aggiungete l'albume montato. Fate mantecare per altri 15 minuti.



10 Potete servire il sorbetto immediatamente oppure trasferirlo in una ciotola e riporlo in congelatore.

