

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto limone e rosmarino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI MANTECATURA*



INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE 250 ml

ROSMARINO 3 rametti

VODKA ½ bicchierini

ALBUME 1

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 95 gr

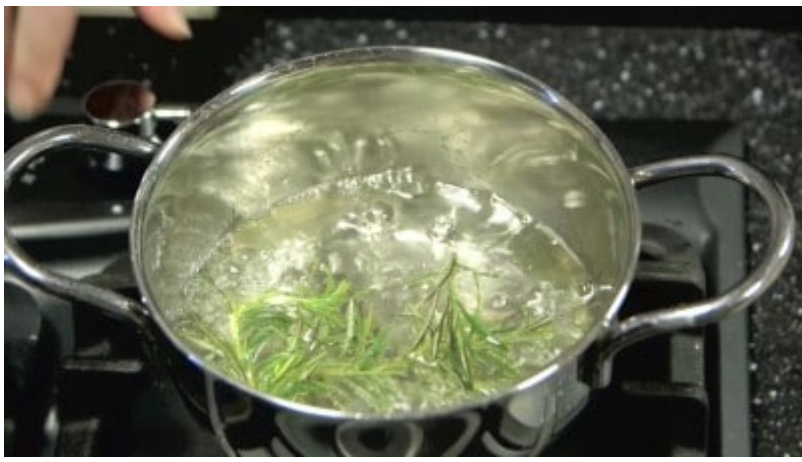
X

PREPARAZIONE

- 1 **Preparate lo sciroppo di zucchero:** in un pentolino aggiungete l'acqua, lo zucchero e i rametti di rosmarino.



2 Mettete sul fuoco e portate a bollire.



3 Quando lo sciroppo bolle, spegnete il fuoco, eliminate i rametti di rosmarino e trasferitelo in una ciotola. Lasciate intiepidire.



4 Nel frattempo, spremete i limoni.



5 Versate il succo di limone nello sciroppo di zucchero e mescolate. Regolate di zucchero se necessario.



6 Aggiungete la vodka e mescolate nuovamente.



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



8 Nel frattempo, montate a neve l'albume.



9 Trascorsi i primi 15 minuti di mantecatura, aggiungete l'albume. Lasciate mantecare per altri 15 minuti.



10 Potete servire il sorbetto subito oppure disporlo in un contenitore e trasferirlo in congelatore (basterà frullarlo con un frullatore ad immersione prima di servirlo, per renderli la consistenza come appena uscito dalla macchina).

