

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato di limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

300 g di zucchero fine

500 ml di acqua

3 limoni.

### PREPARAZIONE

- 1 Potendo, è meglio servirsi di limoni di giardino che hanno gusto più grato e maggiore fragranza di quelli forestieri, i quali sanno spesso di ribollito. Fate bollire lo zucchero nell'acqua, con qualche pezzetto di scorza di limone, per 10 minuti a pentola scoperta. Quando questo sciroppo sarà diaccio, spremetegli dentro i limoni, uno alla volta, assaggiando il composto per regolarvi con l'agro; passatelo e versatelo nella sorbettiera.