

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sorbetto al melone

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **5 ORE DI RIPOSO**

---



### INGREDIENTI

MELONE 340 gr

ZUCCHERO 220 gr

ACQUA 300 ml

GELATINA IN FOGLI 6 gr

Il sorbetto al melone è sicuramente una maniera più originale di concludere un pasto rispetto al classico sorbetto al limone. Il sapore è più dolce, ma di sicuro molto fresco!

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare il melone a pezzetti.



**2** In una casseruola fate bollire zucchero e acqua.



**3** Nel mixer frullare il melone, non dovete ottenere una purea infatti dovranno rimanere dei pezzettini.



- 4 Unite allo sciroppo la gelatina precedentemente fatta ammolare nell'acqua fredda per 10 minuti.



- 5 Mescolare velocemente ed aggiungete il melone.



**6** Mescolare e versate in una vaschetta adatta al congelamento.



**7** Fate congelare per 5 ore poi con il mixer frullare poco fino ad ottenere il sorbetto (oppure potete mescolare il sorbetto ogni 25 minuti rimettendo il contenitore sempre nel congelatore).

