

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto al vino

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 250 ml di vino bianco
- 200 g di zucchero semolato
- 175 ml di acqua minerale naturale
- 1 albume
- 50 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare in un tegamino l'acqua minerale e lo zucchero semolato e far bollire per 10 minuti.



- 2 Lasciare raffreddare completamente lo sciroppo ed unirvi il vino, tenendolo quindi in frigorifero fino al momento di completare con l'albume.



3 Portare quasi a bollire un litro d'acqua in una casseruola.



- 4 Montare in un vuoto di vetro, albume e zucchero a velo, 10 minuti con la frusta, posandola, quindi, sulla casseruola piena d'acqua calda, lavorare ancora per altri cinque minuti.





5 Unire l'albume al miscuglio di scoroppo e vino incorporandolo poco per volta.



6 Versare quindi tutto in una ciotola di vetro e tenere in freezer almeno otto ore, mescolato un minuto ogni ora.

All'inizio lo sciroppo di vino e l'albume saranno separati, si amalgameranno ogni volta che saranno mescolati. L'alcool contenuto nel vino fa in modo che il sorbetto non indurisca mai del tutto, ma mantenga una consistenza molto soffice.



7 Servire in coppette, con l'aggiunta di scorzetta di limone verde.

