

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sorbetto veloce all'anguria con estrattore: fresco in 5 minuti

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 4 ORE IN FREEZER**



Quando l'afa estiva picchia duro, l'unica vera salvezza è racchiusa nel vano del congelatore.

Immagina di poter trasformare il frutto più idratante della stagione in un dessert cremoso e ghiacciato, pronto da gustare in pochissimi minuti e senza accendere i fornelli.

Oggi ti porto in cucina per realizzare un eccezionale **sorbetto all'anguria veloce con l'estrattore**, una soluzione furbissima per svoltare i pomeriggi caldi.

Questo elettrodomestico è un alleato incredibile: se

vuoi metterlo alla prova, dai un'occhiata alle nostre [5 ricette con estrattore di succo bevande piatti freschi e dolci furbi](#).

Bastano pochissimi passaggi strategici per portare in tavola un fine pasto leggerissimo e profumato. Dopotutto, la regina rossa dell'estate si presta a mille interpretazioni culinarie, esattamente come dimostrano queste [4 ricette con l'anguria dall'antipasto al dolce al cucchiaino](#).

Sfruttando il filtro cieco del tuo apparecchio otterrai una **struttura vellutata senza cristalli di ghiaccio**, zero lattosio e nessun grasso aggiunto. Una vera chicca che si inserisce perfettamente nella tua rotazione dei [5 dolci estivi con la frutta freschi cremosi e veloci da fare in casa](#).

Il tocco segreto delle foglioline di menta, pressate insieme alla polpa congelata, dona una sferzata aromatica pazzesca che ricorda da vicino le note rinfrescanti di un ottimo [Mojito analcolico all'anguria](#).

Per i giorni in cui preferisci invece i grandi classici della tradizione siciliana, ti basta alternare questa preparazione alla nostra ricetta della [Granita al limone](#). Taglia la frutta a cubetti, attiva l'estrattore e goditi il fresco!

INGREDIENTI PER 4 SORBETTI

ALL'ANGURIA

ANGURIA pesata già pulita, senza buccia e senza semi - 600 gr

SUCCO DI LIMONE estratto con l'estrattore di succo - 1

SCIROPPO DI AGAVE o miele se preferisci - 2 cucchiaini da tavola

FOGLIOLINE DI MENTA 10

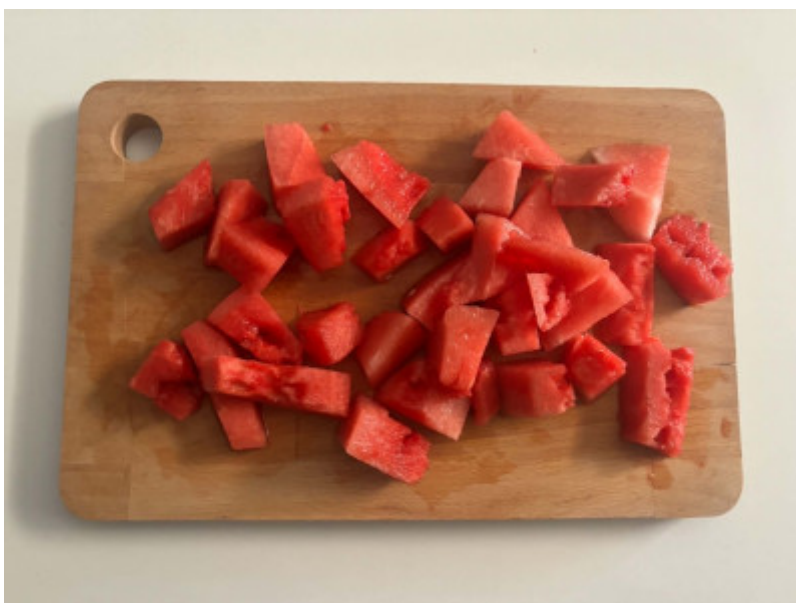
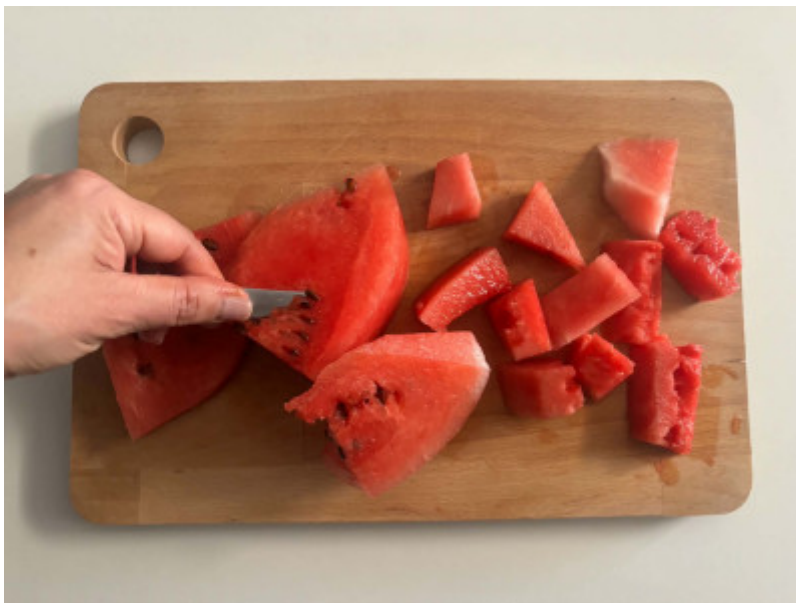
COME FARE IL SORBETTO ALL'ANGURIA PASSO PASSO

1 Taglia la polpa dell'anguria a **cubetti piccoli e uniformi**. Questo semplice accorgimento eviterà di sforzare il motore del tuo apparecchio durante la lavorazione.

Disponi i pezzi su un vassoio capiente, avendo cura di **non sovrapporli** per evitare che si saldino tra loro formando un blocco unico difficile da gestire.

Trasferisci il vassoio in freezer e lascia congelare la frutta per **almeno 4 ore**, o comunque finché i cubetti non risulteranno completamente solidi.





2 Tira fuori dal congelatore i cubetti di frutta e lasciali riposare a temperatura ambiente per **circa 5 minuti**.

Questo passaggio è fondamentale per farli **ammorbidire leggermente in superficie**, garantendo una consistenza finale vellutata e senza sforzare l'elettrodomestico.

Monta sul tuo estrattore di frutta l'apposito **filtro cieco per sorbetti e gelati**, indispensabile per ottenere una consistenza vellutata.

Avvia l'apparecchio e inserisci i cubetti di anguria, **alternandoli continuamente** con le foglioline di menta fresca.

In questo modo, la menta si sminuzzerà in modo uniforme insieme alla frutta, rilasciando

una sferzata di freschezza aromatica irresistibile.





3 Raccogli la cascata di **sorbetto super cremoso** che fuoriesce dall'apparecchio direttamente all'interno di una ciotola capiente.

Versa subito il succo di limone e unisci lo **sciropo d'agave a filo** per equilibrare la dolcezza in modo omogeneo.

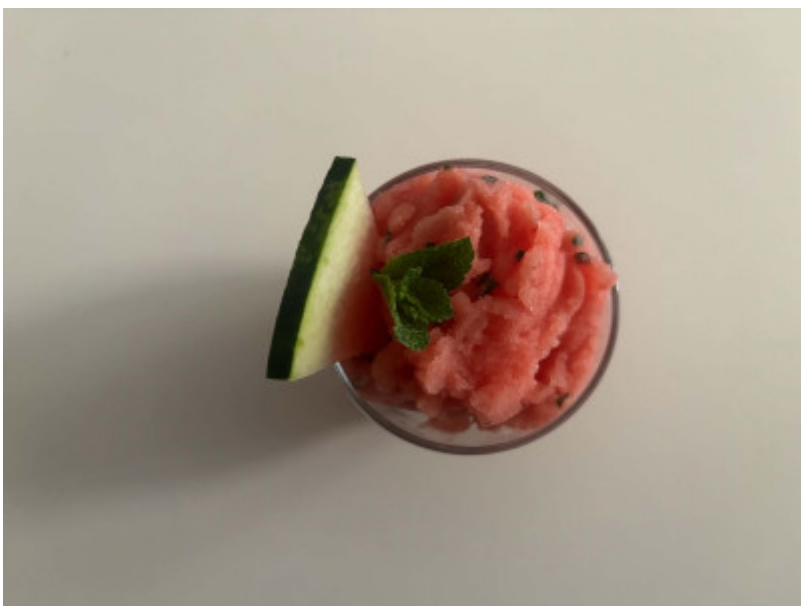
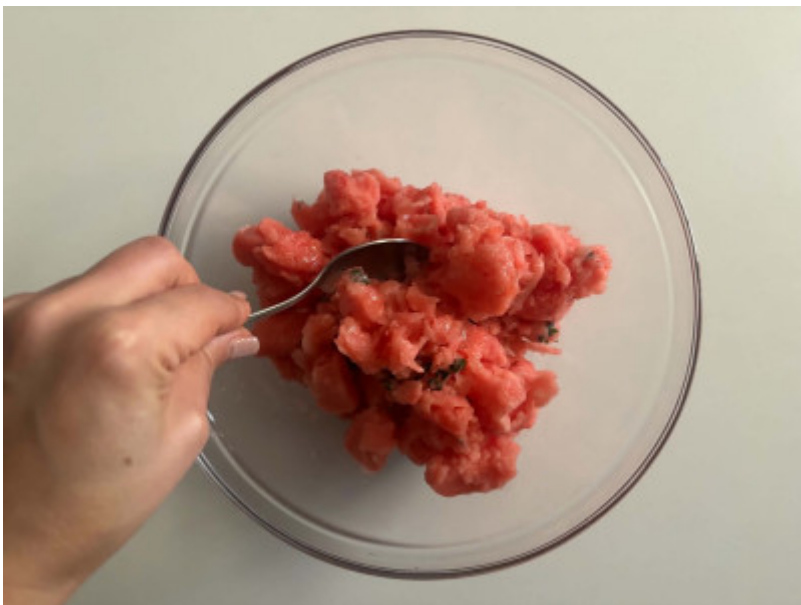




- 4 Mescola rapidamente con un cucchiaio per **distribuire i condimenti** in modo omogeneo, lavorando il tutto velocemente per evitare che si sciolga.

Servi immediatamente il tuo fresco dessert in **coppe ben fredde**, un trucco ideale per preservare al massimo la sua straordinaria consistenza cremosa.





COME CONSERVARE IL SORBETTO FATTO CON L'ESTRATTORE DI SUCCO

Ti consiglio di **consumare il sorbetto immediatamente** appena pronto, così da goderti al massimo la sua consistenza vellutata e lo straordinario profumo della menta.

Se dovesse avanzare, puoi conservarlo in freezer all'interno di un contenitore a chiusura ermetica per un massimo di **2-3 giorni**.

Prima di servirlo nuovamente, lascialo riposare 5 minuti a temperatura ambiente e **ripassalo velocemente nell'estrattore** per ridargli subito la cremosità iniziale.

CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato impeccabile, scegli un'**anguria dolcissima e priva di semi**. Se usi una varietà classica, elimina accuratamente ogni seminterrato prima del congelamento.

Se non possiedi un estrattore, puoi utilizzare un **mixer potente o un frullatore**. Frulla i cubetti di frutta ghiacciata a impulsi intermittenti per non surriscaldare il motore.

Vuoi sperimentare una variante aromatica? Sostituisci la menta fresca con alcune **foglioline di basilico** o sperimenta il succo di lime al posto del classico limone.

Per trasformare questo dessert in un perfetto fine cena tra amici, aggiungi un **goccio di gin o di vodka** nella ciotola prima di servire l'analcolico nelle coppe.

Se preferisci evitare i dolcificanti o se la frutta è già molto zuccherina, puoi tranquillamente **omettere lo sciroppo d'agave** per un gelato cento per cento naturale.