LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Sorbetto al limone
Con la gelatiera o... ...con il freezer

Difficoltà
media

Quantità
6 persone

Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Succo di limone - 200 ml
- acqua - 300 ml
- zucchero - 200 g
- albume - 1
- buccia di limone

Preparazione

In questo periodo con i nostri buoni e freschi limoni, niente di più adatto per rinfrescarci un po'!!! Spremiamo i limoni e, dopo aver colato il succo lo mischiamo con l'acqua e lo zucchero. Sbattiamo leggermente un albume e lo aggiungiamo. Possiamo fare il sorbetto sia con la gelatiera e sia semplicemente con il freezer. Se si possiede una gelatiera, basta unire in una ciotola tutti gli ingredienti e, dopo averli mescolati per bene, versarli nella gelatiera e far andare per circa 20 minuti. Avremo un sorbetto morbido e cremoso e .... molto invitante. Se non possediamo la gelatiera, mettiamo tutti gli ingredienti preparati in una ciotola alta e con l'aiuto di un frullatore a immersione frulliamo il tutto e mettiamo in freezer. Dopo circa un ora, riprendiamo il sorbetto e frulliamo un'altra volta. Facciamo questo lavoro per tante volte fino a che il sorbetto avrà raggiunto la giusta consistenza e cremosità. Facciamo riposare ancora e prima di servire diamo ancora una frullata e serviamo. Se volete, potete vuotare dagli scarti i mezzi limoni usati e, dopo aver tagliato leggermente il fondo per creare l'appoggio, riempire con il sorbetto, grattugiarvi sopra un po' di buccia di limone e servire!