



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001868

Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 16:44

da IPSEOA DUCA DI BUONVICINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Sorbetto ai limoni di Sorrento

E' un dessert fresco e dissetante realizzato da Giuseppe Scutto, il grande classico estivo per concludere il pasto al quale non saprete dire no!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 ml acqua ,
200 g zucchero semolato
200 ml succo di limone
scorza grattugiata di un limone q.b.

Preparazione

Preparazione: svuotare i limoni e rimuovere la polpa senza rovinare il frutto esterno, così potrà essere utilizzato per servire il sorbetto. Far bollire a fiamma bassa l' acqua e lo zucchero, quando il composto sarà freddo aggiungere il succo di limone ben filtrato e la scorza del limone grattugiata. Versare il tutto in un contenitore adatto per il freezer e lasciar raffreddare almeno per 12 ore. Conservare in freezer anche i limoni svuotati.

Fatta questa operazione mettere il composto ben congelato, dopo averlo sformato dal contenitore, nel frullatore o nel robot da cucina alla massima velocità, fino ad ottenere una crema densa e consistente . Riempire i limoni precedentemente svuotati con il sorbetto e servirli ben ghiacciati. In alternativa si può servire il sorbetto in una coppetta Martini o in una flute con decoro a piacere.