


[← TUTTE LE RICETTE](#)

SORBETTO DI LIMONE E MENTA SALATO

🕒 40 MIN  FACILE  DESSERT

INGREDIENTI

- Acqua 400 ml
- Succo di limone 300 ml
- Buccia grattata di limone 2 (limoni verdi)
- Zucchero 250 g
- Sale 1/2 cucchiaino
- Albume

PREPARAZIONE

Monta a neve l'albume e tienilo da parte. In una ciotola unisci all'acqua il succo di limone e la sua buccia, lo zucchero e il sale, quindi mescola bene fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Dopo aver lasciato riposare il composto in frigo per mezz'ora, unisci con delicatezza l'albume montato a neve.

Se hai una macchina per il gelato, versa il composto nel cestello refrigeratore e servilo quando sarà pronto. In caso contrario, versa il sorbetto in un contenitore adatto al freezer e lascialo lì per almeno 7 ore e passalo infine nel mixer per avere una consistenza più spumosa.

Completa il sorbetto con delle foglie di menta e servilo assieme a una frittura mista di pesce e verdure, per rendere il piatto più fresco e invitante.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per velocizzare la preparazione, puoi usare il succo Lemoniny, estratto da limoni di Sicilia.

CONDIVIDI

