

SORBETTO DI SPUMANTE E LIMONI DI CAPRI



Preparazione

Mettete lo zucchero in un pentolino con l'acqua, portate a ebollizione e lasciate sul fuoco per alcuni minuti in modo che lo zucchero si scioglia e si formi uno sciroppo leggero: togliete quindi dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Quando sarà freddo, aggiungete il succo dei limoni lo spumante (brut) . Mescolate tutto finché non otterrete un liquido omogeneo.

Potete mettere il composto nella vostra gelatiera oppure mettete il contenitore nel freezer per almeno un'ora: ricordatevi di mescolare ogni 20 circa il composto in modo che il sorbetto resti morbido e omogeneo. A parte, montate a neve solo l'albume dell'uovo e unitelo al sorbetto che avrà cominciato a solidificarsi. Mescolate come sempre dal basso verso l'alto per lasciare gli albumi soffici. Rimettete quindi in freezer il composto e lasciatelo riposare altre due ore circa, ricordandovi di mescolarlo spesso.

Per ottenere un sorbetto al limone e spumante davvero speciale, versate tutto in piccole coppette e rimettete in freezer per altre 2 ore. Abbellite i bicchieri con scorzette di limone di Capri e foglioline di menta

RICETTA DELLO CHEF ESPOSITO PER CAPRINOTIZIE.IT (VIETATA LA PUBBLICAZIONE)