



Sgroppino



“Lo **sgroppino** è una bevanda al limone molto diffusa in Veneto, dove è conosciuta come sgropìn. Il termine sgroppino deriva infatti da sgropparsi che significa "digerire". Lo sgroppino è un ottimo fine pasto, che viene servito solitamente in un flûte di champagne per pulire il palato, dopo pietanze di carne e di pesce, o gustato come digestivo nei giorni di festa o nei pranzi importanti”.

Ingredienti per 4 persone

150 ml	Vodka
100 ml	Prosecco
n° 8	Cucchiaini di gelato al limone
n° 4	Fette di limone o lime
q.b.	Foglioline di menta

Preparazione

1. Mettere il gelato al limone nel frullatore, aggiungere il prosecco e la vodka e azionare per 1 minuto, così da farlo montare leggermente.
2. Si otterrà una crema liscia e morbida.
3. Versare lo sgroppino in un flûte e servirlo subito con una fetta di limone e qualche fogliolina di menta.
4. In alternativa metterlo in una bottiglia e conservarlo nel freezer.
5. Togliere la bottiglia dal freezer un'ora prima di servirlo, agitare bene la bottiglia per amalgamare tutti i componenti e versare nei flûte.

Nota: Il gelato al limone non deve essere troppo freddo: toglierlo dal freezer 10 minuti prima della preparazione.