



Sorbetto all'ananas e limone

Ingredienti per 4 persone

250 g	Acqua
50 g	Zucchero
n° 2	Ananas
n° 2	Limoni
n° 1	Albume

Preparazione

1. Tagliare con la massima cura esattamente a metà per il lungo gli ananas.
2. Iniziare a scavare l'interno mantenendo l'esterno intatto e raccogliendo man mano la polpa in una ciotola.
3. Grattugiare la scorza di un limone e tenerla da parte. Spremere il succo di entrambi i limoni.
4. Versare nel frullatore la polpa di ananas, la scorza ed il succo dei limoni, un pizzico di sale, l'acqua, l'albume già montato a neve e frullare fino ad ottenere un composto liscio e uniforme.
5. Una volta pronto il composto riempire i gusci di ananas e conservarli in freezer fino al momento di servirli.

Vi consiglio togliere i sorbetti all'ananas e limone dal freezer una decina di minuti prima di servirli in tavola, affinché raggiungano la consistenza ottimale.

