

DOLCI E DESSERT

Sorbetto al limone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

Ingredienti per 4 persone

Limoni succosi grandi	4
Acqua	
Zucchero	200 g
Albume d'uovo	1

Preparazione

- 1 Spremete i limoni, raccoglietene il succo in una caraffa graduata, passandolo al colino, e unitevi l'acqua necessaria a raggiungere una quantità di liquido pari a tre quarti.
- 2 Versate questa limonata in una casseruola e aggiungetevi la scorza grattugiata di un limone (potete usare uno dei limoni già spremuti oppure un altro) e lo zucchero.
- 3 Sgusciate l'uovo, separando il tuorlo dall'albume; montate quest'ultimo a neve densa e unitelo agli altri ingredienti.
- 4 Trasferite la casseruola sul fuoco e portate il liquido al limite dell'ebollizione, rimestando continuamente e tenendo la fiamma bassa; appena formerà delle bollicine in superficie, toglietelo dal fuoco, versatelo in una terrina, filtrandolo attraverso un colino, e lasciatelo raffreddare completamente.
- 5 Quindi trasferitelo nel contenitore della gelatiera e passatelo subito in freezer a gelare, secondo le istruzioni del vostro apparecchio.
- 6 Trascorso il tempo necessario, potete servire il sorbetto al naturale in coppe individuali, dopo averlo diviso in palline con l'apposito utensile, oppure utilizzarlo in altre preparazioni per le quali ne sia richiesto l'impiego; una delle più tipiche è il 'taglio di limone al seltz'.
- 7 Per prepararlo riempiate le coppe circa per metà con il sorbetto al limone, quindi spruzzatevi il seltz fino all'orlo.
- 8 Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.

- 9 Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaino di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare.
- 10 Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo.
- 11 Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici.
- 12 A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema.
- 13 Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo.
- 14 Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).