

DOLCI E DESSERT

Sorbetto di melone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	200 g
Meloni cantalupo piccoli	2
Limone (succo)	1/2
Albume d'uovo	1

Preparazione

- 1 Preparare uno sciroppo a freddo incorporando allo zucchero un bicchiere di acqua e lasciando riposare i due ingredienti per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 2 Aprite a metà i meloni nel senso della larghezza ed estraete i semi e i filamenti, con l'aiuto di un cucchiaino.
- 3 Scavate la polpa da ogni mezzo melone, avendo cura di lasciarne attaccata tutt'intorno circa mezzo centimetro. Sistemate nel freezer le 'vaschette' di melone ottenute e lasciatevele per tutta la preparazione del sorbetto.
- 4 Pesate la polpa che avete ricavato: dovrete ottenerne circa 250 g. Per non correre il rischio di trovarvi con un quantitativo di polpa inferiore a quello necessario, vi consigliamo di tenere a disposizione un terzo piccolo melone, a cui ricorrere in caso di necessità.
- 5 Passate quindi la polpa dei meloni al setaccio, raccogliete il passato ottenuto in una terrina e spruzzatelo con il succo di mezzo limone.
- 6 Unitevi ora lo sciroppo di zucchero, mescolate accuratamente, quindi versate il composto in un recipiente metallico (o anche nelle vaschette del freezer) e fatelo rapprendere per 2 ore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- 7 Levate quindi il composto dal freezer, suddividetelo in blocchi e passate questi ultimi nel frullatore fino a ridurli in crema densa.
- 8 Levate questa crema dal frullatore, incorporatevi l'albume montato a neve ben ferma e sistemate di nuovo il composto nel freezer ancora per 30 minuti.

- 9 Trascorso questo tempo, suddividete il sorbetto, che risulterà morbido e cremoso, nelle 'vaschette' di melone e servite subito.