
Sorbetto di anguria

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un buon sorbetto con l'anguria. Procedimento semplice e risultato molto soddisfacente.

Il sorbetto si differenzia dal gelato per la mancanza di latte e uova e dal semifreddo che si prepara con panna e gusti assortiti (nocciole, cioccolato, polpa di frutta, ecc.). Tra queste diverse preparazioni il sorbetto si può considerare il progenitore. A differenza dei suoi successori è sicuramente meno cremoso, ma decisamente più leggero.

Ingredienti per 6 persone:

Per il sorbetto di anguria:

1 chilo di polpa di anguria, 200 grammi di zucchero, 1 limone, 200 grammi d'acqua.

Per le goccioline di cioccolato:

100 grammi di cioccolato fondente.

Per la decorazione:

150 grammi di panna fresca, 2 cucchiaini di zucchero.

Preparazione:

Per il sorbetto di anguria:

Tagliare a metà un'anguria e svuotarla. Porre la polpa dell'anguria in un recipiente cercando di togliere tutti i semi. Frullare l'anguria con il succo di un limone. A parte preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, che metterete in un pentolino e porterete all'ebollizione. Quando lo sciroppo avrà preso bollore spegnere la fiamma e far freddare.

A questo punto se avete una gelatiera procedete come indicato nelle istruzioni della stessa, altrimenti preparatela con il vecchio metodo della "nonna". Unire il frullato di anguria con lo sciroppo di zucchero e versare il preparato in un contenitore di metallo che porrete in freezer per almeno tre ore. Durante questo periodo dovrete girare di tanto in tanto con un forchettone.

Prima di servire rompere i blocchetti di ghiaccio, metterli nel frullatore e frullare.

Per le goccioline di cioccolato:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Su un piano di lavoro mettere un foglio di carta da forno e versarvi sopra piccole goccioline di cioccolato. Lasciar raffreddare.

Per la decorazione:

Al sorbetto di anguria unire le goccioline di cioccolata, che daranno l'idea di essere i classici semi dell'anguria, ma, con piacevolissima sorpresa dei vostri ospiti, questi saranno assolutamente da mangiare!

Servire in coppette possibilmente di vetro che avrete fatto freddare in freezer. Decorare con nuvole di panna, precedentemente montata con un po' di zucchero