

OLIO CUORE

Sorbetto di lamponi



Ingredienti

Composto

- 350 g lamponi
- 30 g succo di limone
- lamponi
- mirtilli
- more
- fragole
- per decorare bacche rosa

Sciroppo

- 250 g acqua
- 150 g zucchero
- 2 cucchiaini bacche rosa

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 180 Kcal**
- **Grassi: 0.5 g**

Preparazione

- In una casseruola versare l'acqua e lo zucchero.



- Unire le bacche rosa pestate.
- Portare a bollore e sobbollire per 3 min.



- Spegnere il fuoco, lasciare in infusione per 15 minuti, poi filtrare.



- Frullare i lamponi, unire il succo di limone e passare nel colino la purea.



- Incorporare lo sciroppo al frullato di lamponi, dividere il composto in tre ciotole e porle in freezer a raffreddare.
- Ogni ora mescolare il composto, poi rimettere in freezer. Effettuare questo passaggio per 4-5 volte, o fino a quando il sorbetto non acquisti la giusta consistenza.
- Preparare 4 spiedini alternando la frutta negli stecchini.
- Distribuire il sorbetto nei bicchieri e decorare con bacche rosa.
- Servire i sorbetti nei bicchieri insieme con gli spiedini di frutta.

