Sorbetto al limone

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	3 Ore
Tempo di cottura	10 Min.
Porzioni	6

Rinfrescante, leggero e raffinato allo stesso tempo. Il sorbetto al limone fatto in casa, presentato in una ciotola, è una delizia estiva che riporta alla mente i ricordi dell'infanzia.

Spolpare i limoni

6 limoni

Composto per il sorbetto

200 ml di acqua

150 g di zucchero

100 g di sciroppo di glucosio

1 limone, scorza grattugiata

Spolpare i limoni

Tagliare un po' la parte inferiore dei limoni in modo che possano stare in piedi, ma senza che la polpa sia visibile. Tagliare un coperchio di circa 2 cm nella parte superiore e mettere da parte. Estrarre delicatamente la polpa con un cucchiaio e metterla in un contenitore alto. Ridurre brevemente in purea con un frullatore a immersione, scolare attraverso un setaccio in una ciotola e strizzare bene il composto. Tenere da parte 250 ml di succo di limone per il sorbetto. Congelare i limoni scavati e i coperchi.

Composto per il sorbetto

Mettere in una pentola l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio e portare a ebollizione mescolando. Togliere la pentola dal piano cottura e lasciare raffreddare. Aggiungere la scorza di limone e il succo di limone messo da parte, mescolare, coprire e raffreddare per almeno 2 ore. Versare il composto del sorbetto nella gelatiera e prepararlo secondo le istruzioni del produttore. Versare il sorbetto nei limoni congelati e congelare per almeno 1 ora prima di servire. Mettere i limoni in frigorifero circa 15 minuti prima di servirli.

Consigli

Aggiungere 1 mazzetto di foglie di basilico tailandese (circa 20 g) allo sciroppo raffreddato, coprire e lasciare riposare. Mettere le foglie e lo sciroppo in un frullatore a immersione, frullare molto finemente per circa 5 minuti, passare attraverso un setaccio, mescolare con la scorza e il succo di limone. Procedere quindi come descritto sopra.

Il sorbetto al limone può essere preparato con qualche giorno di anticipo: congelare separatamente il sorbetto e i limoni scavati. Poco prima di servire, frullare brevemente il sorbetto con un frullatore a immersione fino a renderlo omogeneo, quindi versarlo nei limoni e servirlo.

Versare il succo di limone rimanente in vaschette per cubetti di ghiaccio per aromatizzare acqua, tè o cocktail e congelare.

Ulteriori informazioni

Creata il	02.09.2025