



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## SORBETTO AL LIMONE

### INGREDIENTI:

Acqua Fredda Lt 1  
Zucchero Semolato Finissimo Gr 150  
Limoni Naturali Gr 700  
Panna Fresca Liquida Lt 0,150/0.200

### PROCEDIMENTO:

Fate sciogliere nell'acqua appena tiepida lo zucchero semolato, assicuratevi che sia perfettamente sciolto, a questo punto aggiungeteci il latte, precedentemente bollito per 2 minuti e fatto raffreddare oppure la panna non bollita, filtrare il tutto con un colino o passino per brodo pulitissimo.

Fate riposare il tutto in frigorifero per 30 minuti.

Togliere dal frigorifero e aggiungere il succo dei limoni filtrato sempre col colino o il passino usato prima, logicamente dopo averlo lavato bene.

A questo punto avete pronto il preparato per ottenere il sorbetto utilizzando una macchina per il gelato.

Se non avete la macchina per il gelato potete fare così:  
prendere un tegame d'acciaio dove versare il preparato, deve occupare solo metà del tegame.

Ponetelo in freezer assieme a una frusta di metallo o silicone, dopo 20 minuti togliere dal freezer, mescolare e riporre nel freezer.

Ripetere questa operazione ancora dopo 15, poi dopo 10 e poi ogni 5 minuti fino a che il sorbetto non risulta essere ghiacciato, ma non un blocco unico.

A questo punto servite in coppette ghiacciate o dentro alle bucce dei limoni anche loro ghiacciate per due ore in freezer.

Potete modificare il gusto a vostro piacere seguendo questi accorgimenti:

- 1) Se cambiate agrume usate le stesse proporzioni.
- 2) Se usate frutti di bosco freschi usatene solo 400 grammi, dovete frullarne il 70%.
- 3) Se usate frutta surgelata, scongelatela e provate per ottenere il sapore che desiderate.
- 4) Se usate frutta fresca usatene 400/500 grammi pulita, pelata e frullata o tritata.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com