

## Sorbetto al Limone SORBETTO AL LIMONE e VODKA

### Ingredienti

Acqua naturale 450 ml

Limoni 4 grossi dalla buccia spessa (tipo Sorrento)

Limoni succo 200 ml

Uova 1 albume

Vodka 1 bicchierino

Zucchero 180 gr

In un tegame, mettete a bollire l'acqua con lo zucchero e le bucce di un paio di limoni, stando attenti a non tagliare con esse anche la parte bianca, che risulterebbe amarognola.

Quando lo zucchero si sarà completamente sciolto e l'acqua comincerà a bollire, togliete il tegame dal fuoco e lasciate raffreddare, dopodiché unite il succo di limone.

Nel frattempo montate a neve ferma l'albume, che unirete al succo di limone, ormai raffreddato, e filtrato (per separarlo dalle bucce e dai residui di polpa), poi aggiungete per ultimo il bicchierino di vodka.

Mettete il preparato in freezer, possibilmente in una ciotola di metallo, per almeno mezz'ora, dopodiché dovrete estrarlo per rimescolarlo ogni 15 minuti, fino a che non avrà assunto la consistenza desiderata.

Non vi preoccupate se l'albume non si miscelerà subito con il preparato, è normale: essendo gonfio di aria galleggerà sul liquido, e solo in un secondo tempo, man mano che il preparato si raffredderà, si amalgamerà a poco a poco.

## Sorbetto al Limone

Quando il composto avrà raggiunto la consistenza desiderata, prendete i 4 limoni cavi e riempiteli con il sorbetto, poi richiudeteli con i loro "cappelli", avvolgeteli nell'alluminio e riponeteli nel freezer.

Togliete il sorbetto al limone e vodka dal freezer 10 minuti prima di servirlo, per farlo rinvenire, e servitelo appoggiandolo su di una graziosa ciotolina o su di un piccolo bicchiere rivestito di carta d'alluminio.

## Consigli

Se non volete servire il sorbetto nei limoni scavati, potete optare per dei flutes, bicchieri stretti e alti, dove generalmente i sorbetti vengono serviti, assieme ad un cucchiaino dal manico lungo o una cannuccia.

Per preparare il sorbetto, viene usato l'albume d'uovo montato a neve per evitare il formarsi di grossi cristalli di ghiaccio e permettere al sorbetto di avere consistenza fine e cremosa, e per essere facilmente amalgamabile anche dopo una lunga permanenza in freezer; anche l'aggiunta di alcool, previene la formazione di grossi cristalli di ghiaccio.