



Sorbetto al profumo di basilico

Ingredienti:

- 250 ml succo di limone
- 500 ml acqua fredda
- Scorza di un limone
- 300 g zucchero
- 20 g foglie di basilico
- 1 albume



Preparazione:

- In un contenitore scaldare l'acqua, lo zucchero, il succo di limone, il basilico e la scorza di un limone. Mescolare sciogliendo bene lo zucchero.
- Fate riposare per un'ora in fresco.
- Passate al setaccio e incorporate l'albume montato a neve.
- Trasferite in un contenitore d'acciaio e mettere in freezer per alcune ore mescolando con una frusta di tanto in tanto fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Ci vorranno circa 4-5 ore.