

# Sorbetto ai frutti rossi

📌 Categoria: Dolci e Desserts - Gelati e Semifreddi



## Informazioni Generali

 **Preparazione:** 30 min  
 **Cottura:** 10 min  
 **Dosi per:** 6 persone

 **Costo:** Medio  
 **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento







Quando arriva la primavera, si ha sempre più voglia di cibi freschi e leggeri: quale dessert più adatto se non un sorbetto?

Perfetto da servire a fine pasto! Il sorbetto ai frutti di bosco è ideale come dolce o come merenda, ha i benefici della frutta fresca e molte meno calorie del gelato, inoltre è più morbido e cremoso del solito sorbetto poichè arricchito con lo yogurt.

E' semplice e velocissimo da preparare a casa anche se non possedete una gelatiera: basta un mixer e il gioco è fatto!



## Ingredienti

|   |  |
|---|--|
| >> <b>Acqua</b><br>400 gr    | >> <b>More</b><br>125 gr                            |
| >> <b>Lamponi</b><br>125 gr  | >> <b>Yogurt</b><br>naturale senza zucchero 250 gr  |
| >> <b>Limoni</b><br>2        | >> <b>Zucchero</b><br>200 gr                        |

## Preparazione



Prima di tutto preparate lo sciroppo: in un pentolino riscaldate l'acqua insieme allo zucchero (1) mescolando fino a quando non sarà completamente sciolto. Portate ad ebollizione, abbassate la fiamma al minimo e cuocete per 10 minuti. Lasciate intiepidire. Spremete i limoni per ricavarne il succo (2). Lavate accuratamente e asciugate con cura i frutti rossi, quindi passateli al mixer separatamente (3-4) e riduceteli in purea.



In due ciotole diverse mescolate metà dello yogurt insieme a ciascuna purea (5). Colate il succo di limone ed aggiungetelo allo sciroppo preparato in precedenza (6).



Unite metà dello sciroppo al limone ad ogni purea di frutti (7) e mescolate bene. Versate ogni preparazione in due scatole, preferibilmente di latta (8), e mettetele in freezer. Ogni due ore tirate fuori dal freezer i sorbetti e passateli al mixer per eliminare i cristalli di ghiaccio. Lasciate i sorbetti nel freezer per tutta la notte. Il giorno dopo, mezz'ora prima di servire, tirate fuori dal freezer il sorbetto e passatelo ancora al mixer. Tenetelo in freezer fino al momento di servire (9).

## Consiglio

E' possibile preparare il sorbetto con la frutta da voi preferita: fragole, lamponi, more, mirtilli, banane ed anche mango! Se preferite potete sostituire lo yogurt con la stessa quantità di latte o panna ed, infine, se volete un sorbetto particolarmente vellutato, provate a passare al colino le puree di frutti rossi prima di mescolarli con gli altri ingredienti.