

Sorpresa di sorbetto al limone e vodka

Categoria: Dolci e Desserts - Gelati e Semifreddi



Informazioni Generali

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Preparazione: 30 min | Cottura: 10 min |
| Costo: | Difficoltà: Media |

Il **sorbetto al limone**, è un **unfresco, dissetante e digestivo** dessert, molto apprezzato nelle calde giornate estive; è usato spesso come **intermezzo** tra le **portate** di carne e pesce o per creare un delicato intervallo nel bel mezzo di un lauto banchetto.

Il sorbetto è un **unalimento molto antico**, le cui tracce si possono trovare addirittura nella **Cina** del VII secolo A.C; gli Antichi **Greci** lo ritenevano "la Bevanda degli Dei" e anche gli antichi **Romani** lo preparavano molto frequentemente.

A metà del 700 il Sorbetto, arrivò dall'oriente e ben presto cominciò a essere venduto a **Napoli e Venezia**, per poi arrivare in **Sicilia**, dove ancora oggi ha una grandissima tradizione.



Ingredienti

| | |
|--|----------------------------------|
| >> Acqua naturale 450 ml | >> Uova 1 albume |
| >> Limoni 4 grossi dalla buccia spessa (tipo Sorrento) | >> Vodka 1 bicchierino |
| >> Limoni succo 200 ml | >> Zucchero 200 gr |

Preparazione



Prendete **4 limoni grossi dalla buccia spessa**, e tagliate loro la sommità come a formare una sorta di "**cappello**", come mostrato nella foto; **estraete la polpa** aiutandovi con l'apposito attrezzo o un coltellino dalla lama seghettata, e con un cucchiaino o **scavino**.

Ricomponete tutti i limoni e avvolgeteli nella carta di **alluminio** per poi riporli in **frigorifero**.

Usate anche la polpa estratta dai limoni per ricavarne il **succo** che vi servirà per preparare il sorbetto.

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.

Quando il composto avrà raggiunto la consistenza desiderata, prendete i **4 limoni** 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.



Consiglio



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**.

Curiosita'

L'origine del **nome sorbetto** è incerta, ma a ricercarla si capisce come sia un patrimonio del mondo intero: ma le ipotesi più accreditate ci dicono che il nome sorbetto potrebbe essere derivato sia dal **latino "sorbitum"** (qualcosa da sorbire) sia dalla parola **araba "serbhet"** (sciropo).

