

**GENTE cucina** GOLOSI SORBETTI PER TUTTI I GUSTI

*Dulcis  
in fundo*

**IDEE PER  
ROMPERE  
IL GHIACCIO**

CON LA PIÙ INVITANTE  
FRUTTA DI STAGIONE,  
PROFUMATI DA  
LIQUORI E INFUSI  
AROMATICI O RICCHI  
DI CACAO E SPEZIE  
ESOTICHE. ECCO LE  
NOSTRE PROPOSTE PER  
CHIUDERE AL MEGLIO  
UN MENU ESTIVO

**SORBETTO DI MELONE  
AL PEPE NERO**

DIFFICOLTÀ *facile*  
PREPARAZIONE 20 minuti + riposo  
COTTURA 5 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE** 500 g di polpa di melone \* 150 g di zucchero \* 1 limone \* 10 g di grani di pepe nero

Versate 150 ml di acqua in una casseruola, unite lo zucchero e i 2/3 dei grani di pepe, poi portate a ebollizione. Fate sobbollire lo sciroppo per 30 secondi mescolando, spegnete e lasciate raffreddare.

Filtratelo attraverso un colino e trasferitelo in frigo per 30 minuti. Tagliate a tocchetti la polpa di melone e frullatela nel mixer fino a ridurla in purea. Aggiungete il succo del limone filtrato e lo sciroppo

freddo, mescolate e trasferite il composto nella gelatiera. Mantecate il sorbetto secondo i tempi indicati dalle istruzioni e servitelo con il pepe rimasto, ma pestato grossolanamente.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## SORBETTO DI LAMPONI E SCIROPPO DI SAMBUCO

**DIFFICOLTÀ** facile **PREPARAZIONE** 20 minuti + riposo **COTTURA** nessuna

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE** 400 g di lamponi \* 150 g di yogurt greco \* 500 ml di sciroppo di sambuco \* 1/2 limone \* fiori di sambuco per il decoro

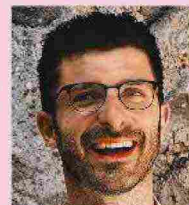
Versate i lamponi in un grosso colino, sciacquateli delicatamente sotto l'acqua corrente e trasferiteli ad asciugare su più fogli di carta da cucina. Trasferitene 250 g nel mixer, unite il succo del mezzo limone filtrato e frullate fino a ottenere una purea omogenea; infine passatela in un colino a maglie fini per eliminare tutti i semi. Mescolate lo sciroppo di sambuco con 250 ml di acqua

fredda, versate il composto nella purea di lamponi e mescolate. Trasferite la ciotola in frigorifero e lasciatela raffreddare coperta per un'ora. Versate il composto nella gelatiera e fate mantecare secondo i tempi indicati dalle istruzioni. Distribuitelo in quattro coppe o bicchieri, unite lo yogurt greco e i lamponi rimasti e decorate, a piacere, con i fiori di sambuco.



### IL CONSIGLIO DELL'ESPERTO

Stefano Guizzetti, gelatiere di Ciacco Lab a Milano e Parma: «Per un chilo di prodotto finito occorrono 700 g di frutta, 200 g di zucchero e 100 g di acqua. Si frulla tutto, si versa negli stampini e si mette in freezer. Poi si frulla di nuovo per ottenere una grana cremosa. Un sorbetto al cioccolato, invece, viene davvero bene con 200 g di un fondente aromatico ed elegante al 70%, 150 g di zucchero, 650 g di acqua a 40-50° per far sì che il cioccolato si sciolga, quindi si procede alla stessa maniera».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

163193

## cucina OTTIMI CON NOTE AGRUMATE

### SORBETTO GIN & TONIC

**DIFFICOLTÀ** facile

**PREPARAZIONE** 20 minuti + riposo

**COTTURA** 5 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

150 g di zucchero \* 200 ml di acqua tonica

\* 2 limoni non trattati \* 1 albume

\* 4 cucchiaini di gin

Versate 200 ml di acqua in una casseruola, unite lo zucchero, portate a ebollizione e cuocete lo sciroppo per 30 secondi. Spegnete, lasciate raffreddare, trasferite lo sciroppo in frigo per un'ora. Unite allo sciroppo l'acqua tonica, il gin e il succo di un limone filtrato, mescolate e trasferite il contenitore in freezer per due ore. Mescolatelo con una forchetta per rompere i cristalli di ghiaccio e trasferitelo nuovamente in freezer per altre due ore. Montate l'albume a neve morbida con le fruste elettriche. Trasferite il sorbetto preparato nel mixer, frullatelo per qualche secondo e mettetelo in una ciotola. Incorporate l'albume montato, mescolando con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarlo. Servite subito il sorbetto con il limone rimasto, lavato e tagliato a fettine molto sottili.



### SORBETTO AL CIOCCOLATO E CARDAMOMO CON ALBICOCCHES CAMELLATE

**DIFFICOLTÀ** facile **PREPARAZIONE** 20 minuti + riposo **COTTURA** 15 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE** 120 g di cacao amaro in polvere \* 240 g di zucchero \* 70 g di cioccolato fondente al 70% \* 4 albicocche \* 2 bacche di cardamomo verde \* 10 g di burro

Versate 500 ml di acqua in una casseruola, unite 200 g di zucchero e le bacche di cardamomo schiacciate e portate a ebollizione. Fate sobbollire lo sciroppo per un minuto, lasciate raffreddare ed eliminate le bacche di cardamomo. Tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una ciotola e scioglietelo a bagnomaria. Togliete dal fuoco, lasciatelo intiepidire e unite il cacao amaro setacciato e lo sciroppo al cardamomo preparato. Mescolate con una frusta fino a ottenere un bel composto

omogeneo; trasferite il contenitore in frigo e lasciatelo raffreddare per un'ora. Versate il composto nella gelatiera e fate mantecare per il tempo indicato nelle istruzioni della macchina. Intanto lavate e asciugate le albicocche, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo. Sciogliete il burro in una padella antiaderente, unite le albicocche e lo zucchero rimasto e cuocete su fiamma vivace per 3-4 minuti, fino a quando lo zucchero inizierà a caramellare. Quindi fate raffreddare le albicocche e poi servitele con il sorbetto.



a cura di **Danilo Ascani**

## PREPARALI CON...

LA MISCELA CHE SA DI TROPICI PER UN TOCCO IN PIÙ, IL VINO DA DESSERT O IL LIEVITATO ESTIVO. INGREDIENTI INSOLITI E ARREDO TAVOLA PER UN DESSERT CON GLI AMICI

**GELATIERA TESCOMA**  
 Con recipiente refrigerante in alluminio per alimenti, perfetta anche per granite e sorbetti. Ha una capacità di ml 800 (69,90 €).



**CIOTOLINA TOGNANA**

Della linea Fragole, per servire dessert e tanto altro. Può essere acquistata da sola o in multipli di sei (7,50 €).



**INFUSO FITVIA**

Da fare a freddo, al gusto di mango e papaya, ottimo anche come base di sorbetti e ghiaccioli. Disponibile pure al lampone e ibisco (14,90 €).



**PANETTONE PISTI**  
 Il nome dice tutto: Lestivo fotonico si gusta con gelati e sorbetti. È alla ciliegia e pistacchio o con albicocca, ananas e pistacchio (19,50 €).



**SPUMANTE CARPINETO**  
 Elegante e fruttato, con spiccato sentore di crosta di pane, ha una spuma leggerissima e un perlage persistente (14 €).



**MIELE THUN**  
 Netto il richiamo all'aroma del fiore del tiglio, ha note di mentolo, salvia e lime. Ottimo per dare un tocco in più a gelati e sorbetti (8,40 €).



**CIOTOLA FLYING TIGER**  
 In noce di cocco, divertente per portare in tavola cremosi dessert e freschi sorbetti (da 4 €).

**STAMPINI PER GHIACCIOLI LIDL**  
 Per fare in casa ghiaccioli e piccoli gelati, con pratico supporto da riporre nel congelatore (3,49 €).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

163193

GENTE 95