

SORBETTO GELATO AL POMODORO

Può essere servito sia come dessert che come aperitivo. Ha il colore della passione ed è freschissimo. Ecco il sorbetto gelato al pomodoro.

Ingredienti:

1,3 kg di pomodori maturi e sodi
1 limone non trattato
500 g di zucchero
1 cucchiaino di liquore all'arancia
1 albume
8 foglie di menta
sale



Preparazione:

Scottare i pomodori per 1-2 minuti in acqua bollente, poi scolarli, spellarli e passarli prima al passaverdura e poi in un colino, in modo da ottenere circa 1 kg di passato. che raccoglierete in una ciotola.

Aggiungere 1 litro di acqua, 1 pizzico di sale, lo zucchero, il liquore e il succo del limone. Continuare a mescolare il composto per circa 15 minuti, finchè lo zucchero si sarà completamente sciolto.

Incorporare delicatamente l'albume montato a neve soda. Quindi trasferire la preparazione in una gelatiera elettrica per preparare il sorbetto.

Distribuire il sorbetto, una volta pronto, in quattro coppette individuali, guarnire con foglie di menta fresca e portare in tavola.

Infine gustarlo, decorandolo con cialde e sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>