

Sorbetto al melone senza gelatiera



Il nostro sorbetto al melone si può preparare senza gelatiera e servono solo 15 minuti, ma è necessario lasciarlo raffreddare in freezer per almeno 6 ore. I sorbetti di frutta sono perfetti come rinfresco tra i pasti, come spuntino intermedio in un pasto a più portate o come leggero dessert.

- 2 meloni piccoli, ad esempio melone Galia
- Succo di 2 lime
- 3-4 cucchiaini di sciroppo d'agave
- Un po' di menta per guarnire, facoltativa

1. Pelare i meloni, eliminare i semi e tagliarli a pezzi di circa 3 cm. Stendere su carta da forno e lasciare congelare completamente in freezer (almeno 6 ore o tutta la notte).
2. Ridurre in purea il succo di lime, i pezzi di melone e lo sciroppo d'agave in un frullatore fino a ottenere un composto omogeneo e senza pezzettini (è meglio dividere la quantità in due parti e frullarle separatamente, in modo che tutto venga finemente ridotto in purea senza che si scaldi troppo).
3. Suddividere la purea tra le ciotole e guarnire con la menta, se lo si desidera.

Tempo di preparazione: circa 15 minuti (escluso il raffreddamento)