

Sorbetto di cocomero e menta

Ingredienti: 300 gr. di polpa frullata di cocomero; 200 gr. di acqua; 20 gr. di foglie di menta fresca; 150 gr. di zucchero; 1 albume d'uovo.

Far bollire l'acqua, versarla sulle foglie di menta spezzettate, coprire e far riposare per 5 minuti prima di versare lo zucchero facendo in modo da scioglierlo completamente. Raffreddare, filtrare e raccogliere in una terrina unitamente alla polpa di cocomero. Mescolare e aggiungere l'albume montato a neve, incorporandolo lentamente per non smontarlo. Porre il tutto nella gelatiera o nel freezer a congelare. Servire decorando con menta o con mandorle.



Tempo di preparazione: **1 ora circa.**

Difficoltà: **media.**

www.ferrara.info.com

Ferrara
terra e acqua