BIOSÜDTIROL

Agricoltore bio Maximilian serve: Sorbetto di mele

Preparazione: 2 ore e 10 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti (10 porzioni)

300 ml di succo di mela
3 mele Pink Lady
200 ml di acqua
150 ml di spumante
Succo di limone bio
50 g di zucchero
1 pizzico di sale

Preparazione

Pelare, pulire e tagliare le mele a tocchetti. In una casseruola, mescolare il succo di mela, l'acqua, il succo di limone, lo zucchero e il sale e aggiungere le mele. Cuocere il tutto per 2-3 minuti circa fino a che le mele non saranno morbide. Frullare e lasciare raffreddare. Versare lo spumante nel composto freddo e riporre in freezer per circa 2 ore. Continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa. Servire con un sorriso.

Il consiglio di Maximilian:

Per una presentazione d'effetto, svuoto la mela Pink Lady bio e verso al suo interno il sorbetto. Decoro il tutto con una chip di mela e menta. Buon appetito!