

SORBETTO DI ZUCCHINE AL LATTE DI MANDORLE

Zucchine e latte di mandorle insieme per realizzare un fresco sorbetto? Oggi si può seguendo questa speciale ricetta.

Ingredienti:

- 250 g di zucchine
- 1/2 bicchiere di latte di mandorle
- 100 g di zucchero
- 1 albume
- 8 cialde Ali d'Oro
- 8 mandorle sgusciate e pelate
- sale

Preparazione:

Lavare e spuntare le zucchine, cuocendole al vapore, poi farle raffreddare, sbucciarle, eliminare i semi e frullarle con il latte di mandorle, 80 g di zucchero e 1/2 bicchiere abbondante di acqua.

Preparare una meringa montando l'albume a neve molto soda assieme allo zucchero rimasto e a 1 pizzico di sale. Passare il composto di zucchine nella gelatiera (in alternativa trasferirlo in un recipiente e metterlo in freezer per 1 ora); quando avrà raggiunto una consistenza cremosa, unire 2 cucchiaini di meringa incorporandoli delicatamente.

Conservare il sorbetto pronto nel freezer fino al momento di portarlo in tavola per poi distribuirlo nelle coppette individuali, decorate con le cialde Ali d'Oro e le mandorle tagliate a lamelle.



Fonte: www.donnamoderna.it