

Sorbetto orangino al profumo di salvia

È lo strumento ideale per inventare tutti i sorbetti che desideri e servirli come tocco di raffinata eleganza durante il pasto, tra una portata di pesce e di carne. Basterà inserire la ciotola in congelatore la sera prima: poi, una volta inseriti gli ingredienti, questi si cristallizzeranno per diventare una granita morbida, deliziosa e rinfrescante che potrai aromatizzare a tuo piacimento.



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 0 persone





700 g di acqua
350 g di zucchero
succo filtrato di 2 arance
buccia sottile d'arancia
5 foglie di salvia

Istruzioni per la preparazione

1. Fa' bollire nell'acqua lo zucchero e la buccia d'arancia per 20 minuti almeno, a fuoco vivo, finche' la soluzione zuccherina non risultera' mielosa, quindi levate dal fuoco.
2. In un pentolino lascia restringere per 5 minuti a fuoco dolce il succo d'arancia con le foglie di salvia, ed aggiungilo alla soluzione zuccherina.
3. Elimina bene tutti i residui di buccia d'arancia e foglie di salvia e lascia raffreddare: puoi preparare la soluzione la sera precedente e lasciarla raffreddare nel frigorifero.
4. Poni la soluzione nella sorbettiera e azionala a velocita' 4, attendendo che si amalgami e si raffreddi.
5. Servi in flutes (calici), decorando il sorbetto con bucce d'arancia fresche e foglie di salvia.

Suggerimenti

Per garantire un funzionamento perfetto della sorbettiera e' necessario evitare di lasciare la macchina ferma con lo sciroppo all'interno: questo, infatti, ghiaccerebbe e non permetterebbe di far girare le palette, bloccando gli ingranaggi.