

Coppa all'anguria

con sorbetti di frutta

Ingredienti per 4 persone:

150 g di sorbetto ai lamponi
150 g di sorbetto alle ciliegie
150 g di sorbetto all'ananas
300 g di anguria
100 g di ciliegie
50 g di zucchero semolato
1 cucchiaino di succo di limone
50 g di panna montata

Per preparare i sorbetti:

750 g di purea del frutto
desiderato
650 ml di acqua
525 g di zucchero semolato
20 g di succo di limone

Tempo
di preparazione e cottura:

25 minuti

Difficoltà:
facile

Procedimento:

Preparazione dei sorbetti.

Riscaldare l'acqua a 40°C, unire lo zucchero, e portare a 65°C.

Raffreddare ed aggiungere la purea del frutto desiderato. Mantecare nella sorbettiera.

Cambiando il tipo di frutto ma mantenendo le stesse proporzioni si possono preparare sorbetti per tutti i gusti.

Preparazione della coppa.

Ricavare dalla fetta di anguria dei dadini regolari e senza semi.

Con gli scarti preparare la salsa, frullandoli con lo zucchero ed il succo di limone. Filtrare il tutto e tenere da parte. Mettere in una coppetta in vetro, oppure anche in mezza anguria scavata i tre gusti di sorbetto. Irrorare con la salsa, quindi guarnire con i dadini di anguria.

Decorare con un ciuffo di panna montata e con delle ciliegie sulla sommità della coppa.

Per questa ricetta consigliamo:

Zucchero semolato Despar

Succo di limone Passo dopo Passo Despar