

## Sorbetto all'ananas, salvia e zenzero

*Giornata calda e hai bisogno di qualcosa di fresco e dissetante? Prova il sorbetto all'ananas, salvia e zenzero. Veloce da preparare e gustosissimo.*



Per i tuoi pranzi della domenica in famiglia o per le cene con gli amici abbiamo pensato a un **menu di mare dal sapore d'estate**: fresco, leggero, colorato, sorprendente nella sua semplicità, irresistibile nella sua originalità. Quattro ricette che puoi replicare per dar vita a un menu completo o a cui puoi ispirarti anche solo per una singola portata! L'unica ricetta del menu che non prevede il pesce è il dessert: **sorbetto all'ananas, salvia e zenzero!** Veloce da preparare e gustosissimo.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 10 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

1 kg di ananas maturo

1 cm di radice di zenzero grattugiata

5 foglie di salvia fresca

**2 cucchiaini di miele di acacia Despar Premium**

### Procedimento

1. Elimina la buccia e il torsolo, quindi, taglia a pezzi piccoli l'ananas e mettila nel congelatore per almeno 3 ore.
2. Preleva l'ananas congelato dal freezer e fai trascorrere 4/5 minuti. Poi trasferiscilo, assieme allo zenzero grattugiato e al miele, in un mixer e frulla fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungi la salvia tritata, mescola bene e riponi nel freezer per mezz'ora prima di servire.