

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.