

Sorbetto alla fragola

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti:

- **500 g** Fragole mature
- **300 g** Zucchero
- **350 g** Acqua
- **5 g** Succo di limone (poche gocce)
- **20 g** Albume (circa 1/2)

Procedimento



1. In una casseruola, portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero. Poi lasciare raffreddare fino a raggiungere temperatura ambiente.



2. Nel frattempo, frullate le fragole ed aggiungete alcune gocce di limone ed unite il composto allo sciroppo di acqua e zucchero, in uguali quantità.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Montate leggermente l'albume ed aggiungetelo al composto di fragole. A questo punto, trasferite il tutto in una sorbettiera e fate mantecare per circa 15 minuti (il tempo dipende dal tipo di sorbettiera utilizzata).

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED