

Sorbetto al limone e wodka

Il sorbetto al limone,

è un fresco, dissetante e digestivo dessert, molto apprezzato nelle calde giornate estive; è usato spesso come **intermezzo** tra le **portate** di carne e pesce o per creare un delicato intervallo nel bel mezzo di un lauto banchetto. Il sorbetto è un **alimento molto antico**, le cui tracce si possono trovare addirittura nella **Cina** del VII secolo A C; gli **Antichi Greci** lo ritenevano "la Bevanda degli Dei" e anche gli antichi **Romani** lo preparavano molto frequentemente. A metà del 700 il Sorbetto, arrivò dall'oriente e ben presto cominciò a essere venduto a **Napoli** e **Venezia**, per poi arrivare in **Sicilia**, dove ancora oggi ha una grandissima tradizione.

Difficoltà: Media **Cottura:** 10 min **Preparazione:** 30 min

Costo: Basso

Ingredienti: *Acqua* naturale 450 ml *Limoni* 4 grossi dalla buccia spessa (tipo Sorrento)
Limoni succo 200 ml *Uova* 1 albume *Vodka* 1 bicchierino
Zucchero 200 gr

Preparazione:



Prendete **4 limoni** grossi dalla buccia spessa, e tagliate loro la sommità come a formare una sorta di "cappello", come mostrato nella foto; **estraete la polpa** aiutandovi con l'apposito attrezzo o un coltellino dalla lama seghettata, e con un cucchiaino o scavino.

Ricomponete tutti i **limoni** e avvolgeteli nella carta di **alluminio** per poi riporli in **frigorifero**.

Usate anche la polpa estratta dai limoni per ricavarne il **succo** che vi servirà per preparare il sorbetto.



In un tegame, mettete a **bollire** l'acqua con lo **zucchero** e le **bucce** di un paio di **limoni**, stando attenti a non tagliare con esse anche la **parte bianca**, che risulterebbe **amarognola**.

Quando lo **zucchero** si sarà completamente **sciolto** e l'acqua comincerà a bollire, togliete il tegame dal fuoco e **lasciate raffreddare**, dopodiché unite il succo di **limone**



Nel frattempo **montate a neve ferma l'albume**, che unirete al succo di **limone**, ormai raffreddato, e filtrato (per separarlo dalle bucce e dai residui di polpa), poi aggiungete per ultimo il **bicchierino di vodka**.

Mettete il preparato in **freezer**, possibilmente in una ciotola di metallo, per almeno mezz'ora, dopodiché dovrete estrarlo per rimescolarlo ogni **15 minuti**, fino a che non avrà assunto la **consistenza desiderata**.



Non vi preoccupate se l'**albume** non si miscelerà subito con il preparato, è normale: essendo gonfio di aria **galleggerà sul liquido**, e solo in un secondo tempo, man mano che il preparato si raffredderà, si amalgamerà a poco a poco. Quando il composto avrà raggiunto la **consistenza desiderata**, prendete i **4 limoni** cavi e **riempiteli con il sorbetto**, poi richiudeteli con i loro "cappelli", avvolgeteli nell'alluminio e riponeteli nel **freezer**. Togliete il **sorbetto al limone e vodka** dal freezer **10 minuti prima di servirlo**, per farlo rinvenire, e servitelo appoggiandolo su di una graziosa ciotolina o su di un piccolo bicchiere rivestito di carta d'alluminio.

Se non volete servire il sorbetto nei **limoni** scavati, potete optare per dei **flutes**, bicchieri stretti e alti, dove generalmente i sorbetti vengono serviti, assieme ad un **cucchiaino dal manico lungo** o una **cannuccia**.

Per preparare il sorbetto, viene usato l'**albume d'uovo montato a neve** per evitare il formarsi di grossi cristalli di ghiaccio e permettere al sorbetto di avere **consistenza fine e cremosa**, e per essere facilmente amalgamabile anche dopo una lunga permanenza in freezer; anche l'aggiunta di **alcool**, previene la formazione di **grossi cristalli di ghiaccio**.

Curiosita'

L'origine del **nome sorbetto** è incerta, ma a ricercarla si capisce come sia un patrimonio del mondo intero: ma le ipotesi più accreditate ci dicono che il nome sorbetto potrebbe essere derivato sia dal **latino "sorbitum"** (qualcosa da sorbire) sia dalla parola **araba "serbhet"** (sciropo).