



Sorbetto al limone - altra versione - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

limoni - zucchero - acqua

Sorbetto al Limone

Dosi per 6 persone:

1/2 litro di acqua
400 gr di zucchero (io ne ho messo 220 gr.)
il succo di 5 limoni (meglio solo 4)
scorza di limone

Preparazione

In una pentola mettete l'acqua e lo zucchero, fate bollire per 5 minuti, poi lasciatelo raffreddare.

Spremete i limoni e filtrate il succo con un colino, grattugiate la scorza di un limone o di un'arancia e lasciateli in infusione nello sciroppo di zucchero per circa un'ora.

Mettete il composto nella gelatiera e fatelo gelare, ci vorranno almeno 30/40 minuti, se non avete la gelatiera nessun problema, mettete il composto in una ciotola di vetro o d'acciaio e mettetelo in freezer, mescolatelo di tanto in tanto e poi servitelo.

da buttalapasta

