

Sorbetto ai frutti rossi

Brrr, che freschezza! Pregusta la bella stagione con questo delizioso sorbetto alle fragole e ciliegie.



Fragole, ciliegie e acqua. Sì, basta così; bastano questi 3 semplicissimi ingredienti per preparare un **fresco sorbetto primaverile** che con la sua naturale dolcezza preannuncia l'arrivo della bella stagione.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 5 min. + 6/8 ore in congelatore

Ingredienti (per 4 sorbetti)

25/30 fragole
10 ciliegie
mezzo bicchiere di acqua

Procedimento

1. Lava e monda la frutta.
2. Mettila in congelatore per almeno 6/8 ore.
3. Preleva la frutta dal congelatore e versala nel frullatore con l'acqua.
4. Aziona e lascia in funzione sino a ottenere un sorbetto cremoso. Servi subito.