

## Sorbetto di anguria nell'anguria (Dolci)



### Preparazione

Prendete un'anguria piccola e sferica di circa 2 kg. Tagliate via la calotta. Svuotatela e tenete da parte la polpa. Eliminate tutti semi dalla polpa e frullatela. Mettete acqua e zucchero in un pentolino e portate ad ebollizione. Poi lasciate raffreddare. Unite l'acqua zuccherata alla polpa frullata e mettete in freezer per qualche ora. Di tanto in tanto togliete il sorbetto dal freezer e mescolatelo bene con un cucchiaino per evitare la formazione di grossi pezzetti di ghiaccio. Se non avete intenzione di servirlo appena avrà raggiunto la giusta consistenza, potete lasciarlo a gelare in freezer e tirarlo fuori 15-20 min prima di servirlo rigirandolo energicamente. Versate il sorbetto nell'anguria vuota che nel frattempo avete conservato in frigo. Se volete potete irrorarlo con del prosecco o dello champagne. Quando avrà riottenuto la giusta consistenza potete servirlo.

### Consigli

Per non rinunciare al piacere di un sorbetto perfetto, soprattutto se conservato per alcuni giorni, ricordatevi di mescolarlo una volta tolto dal frigo.

### Curiosità

Potete realizzare il vostro sorbetto in casa anche senza l'ausilio di una gelatiera: vi basterà mettere in congelatore il vostro composto, smuovendolo con una forchetta ogni 30 minuti.

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Anguria** (un'anguria piccola e sferica da 2 kg)

**Acqua** (1 tazza d'acqua)

**Zucchero** (2 cucchiaini di zucchero)

**Prosecco** (facoltativo)