



BIOSÜDTIROL



Agricoltore bio Maximilian serve: Sorbetto di mele.

Tempo di preparazione: 2 ore e 10 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti (10 porzioni)

- 300 ml di succo di mela
- 3 mele Natyra®
- 200 ml di acqua
- 150 ml di spumante
- Succo di limone bio
- 50 g di zucchero
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Pelare, pulire e tagliare le mele a tocchetti. In una casseruola, mescolare il succo di mela, l'acqua, il succo di limone, lo zucchero e il sale e aggiungere le mele. Cuocere il tutto per 2-3 minuti circa fino a che le mele non saranno morbide. Frullare e lasciare raffreddare. Versare lo spumante nel composto freddo e riporre in freezer per circa 2 ore. Continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa. Servire con un sorriso.

Il consiglio di Maximilian



BIOSÜDTIROL

Per una presentazione d'effetto, svuoto la mela Natyra® bio e verso al suo interno il sorbetto. Decoro il tutto con una chip di mela e menta.