

SORBETTO DI ANANAS

Ingredienti per 4 persone:

- una scatola di ananas sciroppato da 500 g,
- il succo di un limone,
- 200 g di zucchero,
- il succo di un'arancia,
- due cucchiaini di liquore all'ananas,
- un albume.

Sgocciolate le fette di ananas da liquido di conserva in cui sono immerse e tenete quest'ultimo da parte.

Tagliate quindi le fette di ananas a pezzetti e passatele nel frullatore, con uno o due cucchiaini del loro stesso sciroppo, fino ad ottenere una crema.

Sistamate la crema ottenuta in una terrina, spruzzatela con il succo di limone e lasciate la terrina coperta.

Nel frattempo unite al liquido di conserva dell'ananas (che avevate tenuto da parte) tanta acqua quanta ne occorre per arrivare a mezzo litro.

Versate il liquido ottenuto in una casseruola, unitevi lo zucchero e il succo di arancia filtrato e portate lo sciroppo a leggera ebollizione.

Abbassate quindi la fiamma e fate bollire lentamente per circa 2 minuti.

Ora unite lo sciroppo alla polpa dell'ananas frullata, aggiungete il liquore all'ananas e amalgamate il tutto con molta cura.

Sistamate il composto nella gelatiera e fate rapprendere il sorbetto secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.

Levate quindi la gelatiera dal freezer e lavorate il composto con un cucchiaino di legno fino a farlo diventare piuttosto morbido.

A questo punto incorporatevi l'albume montato a neve densa, amalgamate bene e mettete il sorbetto nel freezer per circa 30 minuti.

La consistenza finale del sorbetto dovrà risultare piuttosto morbida.

Servite il sorbetto di ananas in coppe da dolci, guarnendolo a piacere con pezzetti di ananas sciroppato ed eventualmente con panna montata.