SORBETTO DI FRUTTA ALLO CHAMPAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di zucchero,
- un quarto di champagne,
- 500 g di polpa di pesche.

Con lo zucchero e lo champagne preparate una base per sorbetti.
Quando lo sciroppo sarà pronto, lasciatelo intiepidire.
Incorporatevi delicatamente la polpa di pesche, che avrete passato al setaccio o al frullatore.
Amalgamate bene il composto, versatelo nella gelatiera, quindi tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.
Servite a palline, in coppa, aggiungendo a piacere altro champagne, oppure decorando con fretta sciroppata, panna montata, frutta candita o altro.
Questo sorbetto si presta a molte varianti: invece dello champagne, potrete usare del buon vino bianco secco, oppure vino rosato o anche del marsala (in quest'ultimo caso avrete un sorbetto più dolce).
Potrete anche variare a piacere la frutta usando, invece delle pesche, delle albicocche, fragole o lamponi, o anche frutta esotica, come la papaia e il mango.