

754. GELATO DI LIMONE

Zucchero bianco fine, grammi 300.

Acqua, mezzo litro.

Limoni, n. 3.

Potendo, è meglio servirsi di limoni di giardino che hanno gusto più grato e maggiore fragranza di quelli forestieri, i quali fanno spesso di ribollito.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua, con qualche pezzetto di scorza di limone, per 10 minuti a cazzaruola scoperta.

Quando questo siroppo sarà diaccio, spremetegli dentro i limoni, uno alla volta, assaggiando il composto per regolarvi coll'agro; passatelo e versatelo nella sorbettiera.

Questa dose potrà bastare per sei persone.