

758. GELATO DI ALBICOCCHHE

Albicocche saporose e ben mature, pesate col nocciolo, grammi 300.

Zucchero bianco fine, grammi 200.

Acqua, mezzo litro.

Un limone di giardino.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua per 10 minuti, uniteci, quando è diaccio, la polpa delle albicocche passata dallo staccio e il sugo del limone, Tornate a passare il composto avanti di metterlo nella sorbettiera.

Questa è una dose abbondante per quattro persone.