

Sorbetto alla fragola e rabarbaro

Ingredienti

Per circa 800ml

- 300 g di fragole
- 500 g di rabarbaro fresco
- 100 g di zucchero
- 25 g di sciroppo di glucosio

Preparazione

Tagliare il rabarbaro a pezzetti. Aggiungere le fragole e lo zucchero. Distribuire in una teglia.

Coprite con un foglio di alluminio e infornate per un'ora a 150°C. Lasciare raffreddare prima di lasciare riposare in frigo.

Il giorno dopo raccogliete il succo. Scalvarlo con lo sciroppo di glucosio e unire questo composto alla frutta. Mantecare in gelatiera per almeno mezz'ora poi lasciare riposare per due ore in freezer.