

Sorbetto alla fragola

Ingredienti

800 g di fragole
250 ml di acqua
345 g di zucchero

Preparazione

Sciogliere lo zucchero nell'acqua in un pentolino a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto. Quando lo zucchero sarà ben sciolto (si formerà uno sciropo) spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Lavare le fragole, mescolarle con lo sciropo.

Mantecare nella gelatiera (ci vogliono circa 50 minuti)