



SORBETTO ALLA PESCA DI BIVONA

Categoria: Dolci **Tempo di preparazione:** 10 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 500 ml di acqua
- 350 g di zucchero
- 1 kg di pesche di Bivona IGP
- Succo di 2 limoni, filtrato
- Qualche fetta di pesca fresca e qualche rametto di menta per decorare (facoltativo)

Un sorbetto fresco, leggero e originale per concludere un'ottima cena.

Difficoltà: **bassa**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **10 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Preparate uno sciroppo facendo bollire l'acqua con lo zucchero e lasciate raffreddare.

Nel frattempo, liberate le pesche dal nocciolo, tagliatele a spicchi, pelatele e passatele al setaccio: dovrete ottenere mezzo litro di passato di pesche.

Aggiungetelo, in uno con lo sciroppo di zucchero, al succo filtrato di due limoni.

Mescolate accuratamente con un cucchiaino di legno per amalgamare bene gli ingredienti.

Versate il composto nella gelatiera e fatelo gelare gradualmente.

Servite in palline guarnite, se desiderate, con fettine di pesca fresca e un rametto di menta.

