



SORBETTO DI SEDANO E PISTACCHI

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

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 litro di acqua
- 500 g di zucchero
- 1 gambo di sedano
- 2 cucchiaini di granella di pistacchi
- Qualche ciuffo di sedano fresco

Fresco e dissetante: per dare più gusto alle calde giornate estive!

Difficoltà: **bassa**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **10 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Lavate, pulite e frullate il gambo di sedano.

Mettete in una pentola l'acqua e lo zucchero e fate bollire fino ad ottenere uno sciroppo di zucchero.

Lasciate il composto cuocere per altri 8 minuti, poi aggiungete il sedano.

Amalgamate bene e mettete a riposare nel congelatore per almeno 12 ore.

Servite su un letto di granella di pistacchi e decorate con qualche ciuffo di sedano fresco.

