

Sorbetto di anguria al profumo di limone

Bevanda/spuntino

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti (per 2 persone)

- 300 gr di polpa di anguria
- 100 ml di acqua naturale
- Succo di 1 limone
- 1 mazzetto di menta fresca

Preparazione

Eliminare i semi dalla polpa di anguria.

Frullare la polpa con l'acqua e il succo di limone.

Versare il composto in uno stampo per il ghiaccio e lasciare riposare in freezer per almeno 12 ore.

Prima di servire, scongelare a temperatura ambiente per 5 minuti e frullare nuovamente il tutto.

Servire, guarnendo con foglioline di menta fresca

