



**Ricetta**

## Zuppa fredda di pomodori con sorbetto al basilico

Sorprendente non solo per gli occhi: rinfresco di prim'ordine per le serate estive.

**40 min**

Tempo di preparazione



**550 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### SORBETTO

- 200 g **zucchero**
- 3 dl **acqua**
- 1 **limetta sciacquata con acqua calda, buccia grattugiata e succo**
- 1 mazzetto **foglie di basilico tritate**
- 1 dl **prosecco**
- 1 **bianco d'uovo montato a neve**

### ZUPPA

- 2 kg **pomodori rossi molto maturi a pezzetti**
- 1 C **sale**

### DECORAZIONE

- 2 rametti **basilico**
- 3 C **olio d'oliva**
- fleur de sel**

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

**SORBETTO** Far bollire zucchero, acqua, buccia di limetta e succo di limetta, lasciar raffreddare. Aggiungere il basilico, frullare accuratamente con un mixer a immersione, aggiungere il prosecco. Versare il liquido in una forma bassa e mettere in congelatore per 1 ora e mezza. Unire il bianco d'uovo montato a neve, congelare per altre 6 ore circa mescolando ogni 2 ore con una forchetta. In alternativa, utilizzare una macchina per il gelato e aggiungere il bianco d'uovo dopo qualche minuto.

### 2 di 3

**ZUPPA** Salare i pomodori, mescolare bene. Lasciar riposare per 1 ora, passare al passe-vite utilizzando il colino più fine, mettere al fresco.

---

**3 di 3**

**PRESENTAZIONE** Versare la zuppa in ciotole raffreddate in frigo, aggiungere una pallina di sorbetto per ogni ciotola guarnire con basilico, olio d'oliva e fleur de sel.

**Consiglio:** Conservate il sorbetto avanzato per uno spuntino o servitelo come aperitivo.