

Sorbetto al lampone



INGREDIENTI

Ingredienti per 4/6 persone

- *gr. 400 di lamponi*
- *gr. 500 di latte di mandorla*
- *gr. 10 di agar agar*
- *qualche fogliolina di menta*
- *un pizzico di sale*

PROCEDIMENTO

In un pentolino unite il latte di mandorla con l'alga, il pizzico di sale e portate a bollore; lasciate sobbollire sino a che l'alga non si sia sciolta completamente. Disponete i lamponi in una pirofila o in una teglia e versatevi sopra il latte di mandorla (anche bollente) con l'alga sciolta e lasciate raffreddare. Una volta pronto frullate con un mixer insieme alle foglioline di menta sino a raggiungere una consistenza cremosa. Mettete in frigorifero per almeno due ore, disponetelo in cocottine o bicchieri per sorbetti e servite decorando con una fogliolina di menta.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

