



SORBETTO DI MANGO ALLA MENTA

INGREDIENTI

- 100 g di zucchero
- 100 ml di acqua
- 3 manghi maturi, pelati e tagliati a cubetti
- succo di 1 lime
- manciata di foglie di menta per guarnire

PROCEDIMENTO

1. Versare l'acqua e lo zucchero nel pentolino e cuocere a fuoco vivo. Mescolare e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e far bollire per 2-3 minuti o finché lo zucchero non si sarà sciolto. Mettere da parte e lasciare raffreddare.
2. Mettere i manghi, lo sciroppo di zucchero raffreddato e il succo di lime in un frullatore e ridurli in una purea cremosa.
3. Versare il composto nella ciotola e metterlo in freezer per circa 4 ore. Mescolare energicamente ogni 30 minuti.
4. Adagare il composto nelle coppette. Guarnire con la menta e gustare!