SORBETTO AL LIMONE E FRUTTI DI BOSCO



Menù Ingredients

200 g. Garniture di frutti di bosco - AO1

Ingredients

q.b. Frutta fresca mista

2,5 l. Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Preparare il sorbetto al limone seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo lavare, mondare e tagliare a tocchetti la frutta fresca, componendo poi dieci spiedini. Versare 20 g. circa di garniture di bosco sul fondo di ogni coppa; aggiungere il sorbetto ben freddo, completare con lo spiedino di frutta e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)