

SORBETTO AL LIMONE E FRUTTI DI BOSCO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

200 g. Garniture di frutti di bosco - AO1

Ingredienti

q.b. Frutta fresca mista

2,5 l. Acqua