

SORBETTO ALLA MELA VERDE E LAMPONI



Ingredienti Menù

1 kg. Sorbetto gusto mela verde - LG1X

Ingredienti

120 g. Lamponi freschi

2,5 l. Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il sorbetto alla mela verde facendo mantecare nella sorbettiera per circa due ore il prodotto in polvere menù diluito nell'acqua, secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Nel frattempo distribuire un po di lamponi nei bicchieri e trasferirli in freezer fino a farli congelare. A questo punto versare il sorbetto nei bicchieri e completare decorando con alcuni lamponi freschi. Servire subito.