SORBETTINI ALLA FRAGOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di fragole (oppure lamponi, albicocche, more, ribes, mirtilli),
- 250 g di zucchero,
- il succo di mezzo limone,
- 100g di panna (del tipo da montare).

Pulite accuratamente le fragole e cuocetele per 5 minuti in mezzo litro di acqua bollente in cui avrete fatto sciogliere lo zucchero.
Passate quindi il tutto al setaccio, raccogliete il ricavato in una terrina e aggiungetevi il succo di limone.
Versate il passato nelle vaschette del ghiaccio, contenenti le "griglie" che normalmente servono a separare i cubetti di ghiaccio, e passate nel freezer per 3 ore.
Nel frattempo montate la panna.
Trascorso il tempo indicato, levate i cubetti di ghiaccio dalle vaschette, suddivideteli in coppe individuali e decorateli con ciuffi di panna.