SORBETTO DI ALBICOCCHE

Ingredienti per 4 persone:

- circa 500 g di albicocche ben mature,
- il succo di un limone,
- 200 g di zucchero.

Immergete per un attimo le albicocche in acqua bollente, scolatele e privatele della buccia e dei noccioli.
La polpa di albicocche che otterrete dovrà pesare circa 250 g netti.
Passate quindi questa polpa nel frullatore oppure al setaccio; raccogliete il ricavato in una terrina e incorporatevi il succo di limone.
Mettete lo zucchero in una casseruolina, unitevi circa un bicchiere d'acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
Levate il recipiente dal fuoco e, quando lo sciroppo si sarà raffreddato, unitevi il passato di albicocche e mescolate accuratamente.
Versate il composto così ottenuto nel contenitore della gelatiera e sistemate l'apparecchio nel freezer per far consolidare il sorbetto.
Se non avete la gelatiera potrete ugualmente preparare il sor betto utilizzando le vaschette del freezer (o altro recipiente metallico) e lasciando gelare il composto per 2-3 ore.
Quando il composto sarà ghiacciato, toglietelo dal freezer, spezzatelo in blocchi con l'aiuto di un paio di forbici e passate questi ultimi nel frullatore fino a ridurli in crema Sistemate nuovamente il composto nel freezer per altri 30 minuti.
Servite il sorbetto in coppe, modellandolo a palline, operazione per cui utilizzerete l'apposito utensile da gelati.
Per una migliore presentazione potrete "cristallizzare" il bordo di ciascuna coppa bagnandolo prima con del succo di limone e quindi immergendolo nello zucchero, in modo che quest'ultimo rimanga leggermente attaccato tutt'intorno alla coppa.