SORBETTO DI RIBES

Ingredienti per 4 persone:

- 260 g di ribes già sgranato,
- il succo di mezzo limone,
- 150 g di zucchero.

Lavate velocemente i grani di ribes, fateli sgocciolare in uno scolapasta e passateli al setaccio (oppure frullateli) in modo da ottenere una crema morbida.
Sistemate questa crema in una terrina e unitevi il succo di mezzo limone.
Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, aggiungetevi un bicchere scarso di acqua e lasciate bollire lentamente per 5-6 minuti, avendo l'accortezza di mantenere la fiamma sempre molto bassa.
Togliete quindi lo sciroppo dal fuoco e, dopo averlo fatto raffreddare, unitevi il passato di ribes, mescolando accuratamente.
Versate il composto nel contenitore della gelatiera e preparate il sorbetto secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.