755. GELATO DI FRAGOLE

Fragole ben mature, grammi 300.
Zucchero bianco fine, grammi 300
Acqua, mezzo litro.
Un grosso limone di giardino.
Un arancio.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua per 10 minuti a cazzaruola scoperta. Passate dallo staccio le fragole e il sugo dell'arancio e del limone, aggiungete il siroppo dopo aver passato anche questo, mescolate ogni cosa e versate il composto nella sorbettiera.
Questa dose potrà bastare per otto persone.