764. GELATO DI RIBES

Ve lo do, nel suo genere, per un gelato senza eccezione.

Ribes, grammi 500.
Zucchero, grammi 300.
Ciliege more, grammi 150.
Acqua, mezzo litro.
Un grosso limone di giardino.

Disfate colle mani il ribes e le ciliege, aggiungete il sugo del limone e passate il tutto dallo staccio spremendo bene. Fate bollire lo zucchero nell'acqua per 10 minuti a cazzaruola scoperta per ottenere il siroppo, e quando sarà diaccio mescolatelo nel composto descritto e versatelo nella sorbettiera. Potrà bastare per sette od otto persone, servendolo in bicchierini. Le ciliege, oltre al sapore loro speciale, servono a dare al gelato più bel colore.