

SORBETTO ALL'ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di zucchero,
- un bicchiere di vino bianco,
- il succo di un limone,
- 100 g di datteri secchi,
- un bicchierino di arrak (o di altro liquore secco all'anice),
- due bicchieri scarsi di panna da montare.

Mettete lo zucchero in una casseruola e unitevi lentamente il vino bianco, mescolando con un cucchiaino di legno fino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente.

Aggiungete quindi allo sciroppo il succo di limone filtrato e lasciate riposare il composto per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Mettetelo quindi nella gelatiera e preparate il sorbetto secondo le istruzioni del vostro apparecchio.

Nel frattempo snocciate i datteri e tagliateli a pezzetti minuti; sistemate questi ultimi in una terrina, spruzzateli con il liquore e lasciateli macerare per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo, montate densamente la panna.

Quando il sorbetto sarà pronto, estraetelo dal freezer e, nel recipiente stesso della gelatiera, mantecatelo per qualche minuto con il cucchiaino di legno.

Incorporatevi quindi i datteri insieme al liquore di macerazione e, dopo aver ben amalgamato questi ingredienti, aggiungete anche la panna.

Dovrete ottenere un composto cremoso, che rimetterete nel freezer per circa 1 ora, affinché possa consolidarsi ancora, senza però indurirsi troppo.

Servite il sorbetto in coppe, guarnendolo se è di vostro gradimento, con qualche mezzo dattero.