
SORBETTO DI FRUTTA ALLO CHAMPAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di zucchero,
- un quarto di champagne,
- 500 g di polpa di pesche.

Con lo zucchero e lo champagne preparate una base per sorbetti.

Quando lo sciroppo sarà pronto, lasciatelo intiepidire.

Incorporatevi delicatamente la polpa di pesche, che avrete passato al setaccio o al frullatore.

Amalgamate bene il composto, versatelo nella gelatiera, quindi tenetelo in freezer per il tempo necessario a farlo gelare. Servite a palline, in coppa, aggiungendo a piacere altro champagne, oppure decorando con fretta sciropata, panna montata, frutta candita o altro.

Questo sorbetto si presta a molte varianti: invece dello champagne, potrete usare del buon vino bianco secco, oppure vino rosato o anche del marsala (in quest'ultimo caso avrete un sorbetto più dolce).

Potrete anche variare a piacere la frutta usando, invece delle pesche, delle albicocche, fragole o lamponi, o anche frutta esotica, come la papaia e il mango.