SORBETTO DI PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di prugne rosse (tipo Santa Rosa o California),
- il succo di un limone,
- 250 g di zucchero,
- un bicchierino di grappa di prugne,
- un albume.

Sbucciate le prugne e privatele dei noccioli, in modo da otte nere 250-300 g netti di polpa.
Passate quindi questa polpa al setaccio, raccogliete il passato in una terrina e incorporatevi il succo di limone.
Mettete ora lo zucchero in una casseruola da fondo piuttosto spesso, unitevi un bicchiere circa di acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
Levate quindi dal fuoco lo sciroppo ottenuto e lasciatelo raffreddare.
Unitevi il passato di prugne e il bicchierino di grappa, facendo ben amalgamare i vari ingredienti.
Mettete il composto in un recipiente di vetro (resistente al caldo e al freddo) e tenetelo in freezer per 2 ore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Trascorso il tempo indicato, estraete il sorbetto dal freezer, suddividetelo in blocchi (se sarà molto duro spezzatelo con la punta di un paio di forbici da cucina) e passate questi ultimi nel frullatore fino ad ottenere una crema.
Sistemate il composto nella terrina usata precedentemente, unitevi l'albume montato a neve e mescolate accuratamente.
Introducete nuovamente la terrina nel freezer e lasciate con solidare il sorbetto per altri 30-40 minuti.
La consistenza finale del sorbetto dovrà risultare piuttosto morbida.
Servitelo in coppe.