

Sorbetto al pomodoro

Tempo di preparazione: 10 min

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Aceto: 1 spruzzata
- Acqua: 1/2 bicchiere
- Basilico: a piacere
- Lime: 3
- Pepe: qb
- Sale: qb
- Salsa Worcester: a piacere
- Tabasco: a piacere
- Zucchero: 60 g



Preparazione

1. Unite gli ingredienti in un bicchierone di plastica e frullate con il mixer fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Trasferite in freezer il bicchierone per circa 6 ore, mescolandolo di tanto in tanto per fargli prendere la giusta consistenza.
3. Versate il composto nel bicchiere preferito, decoratelo con una bella foglia di basilico e servite da freezer.

For this recipe we used:

Passata Rustica 100 cl

