

## Sorbetto al Melone

**INGREDIENTI:** *(per 4 persone)*

*300 g di polpa di melone*

*100 g di zucchero*

*1 dl di acqua*

**PROCEDIMENTO:**

Mettete in un tegame l'acqua e lo zucchero e fare bollire fino a quando quest'ultimo non si sia sciolto completamente, quindi fare raffreddare lo sciroppo. Frullare il melone e amalgamarlo allo sciroppo, frullare ancora il composto così ottenuto e versare il tutto in un contenitore di metallo non molto alto. Lasciare riposare in freezer per 3 ore. Quando il composto si sarà ghiacciato, rompere il ghiaccio con la punta di un coltello robusto e frullare: se quest'ultima operazione dovesse far sciogliere troppo il composto, riporlo nel freezer per altri 15-20 minuti.