

Sorbetto di pesche al cardamomo

Un semifreddo fatto in casa, con pochi ingredienti sani e liberi dalla chimica dell'industria alimentare.

Glutine: presente se utilizzate il malto di riso; assente se utilizzate il miele

Difficoltà: bassa

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo della gelatiera: 30 minuti

Attrezzi: frullatore, gelatiera, coppette, cucchiaino per gelato

Stagionalità: estate

Ingredienti

- 350 g di pesche mature
- 200 ml di latte di mandorla
- 2 cucchiaini di malto di riso o 1 di miele di acacia
- Buccia grattugiata di mezzo limone
- un pizzico di cardamomo
- scaglie di mandorle per guarnire

Procedimento

Lavate e snocciolate le pesche; disponetele nel frullatore e frullate. Aggiungete la buccia di limone grattugiata e il latte di mandorla; continuate a frullare ancora per pochi secondi. Versate nella gelatiera e lasciatela in funzione per trenta minuti; disponete il sorbetto nelle coppette, aggiungete una spolverata di cardamomo e decorate con scaglie di mandorla.

