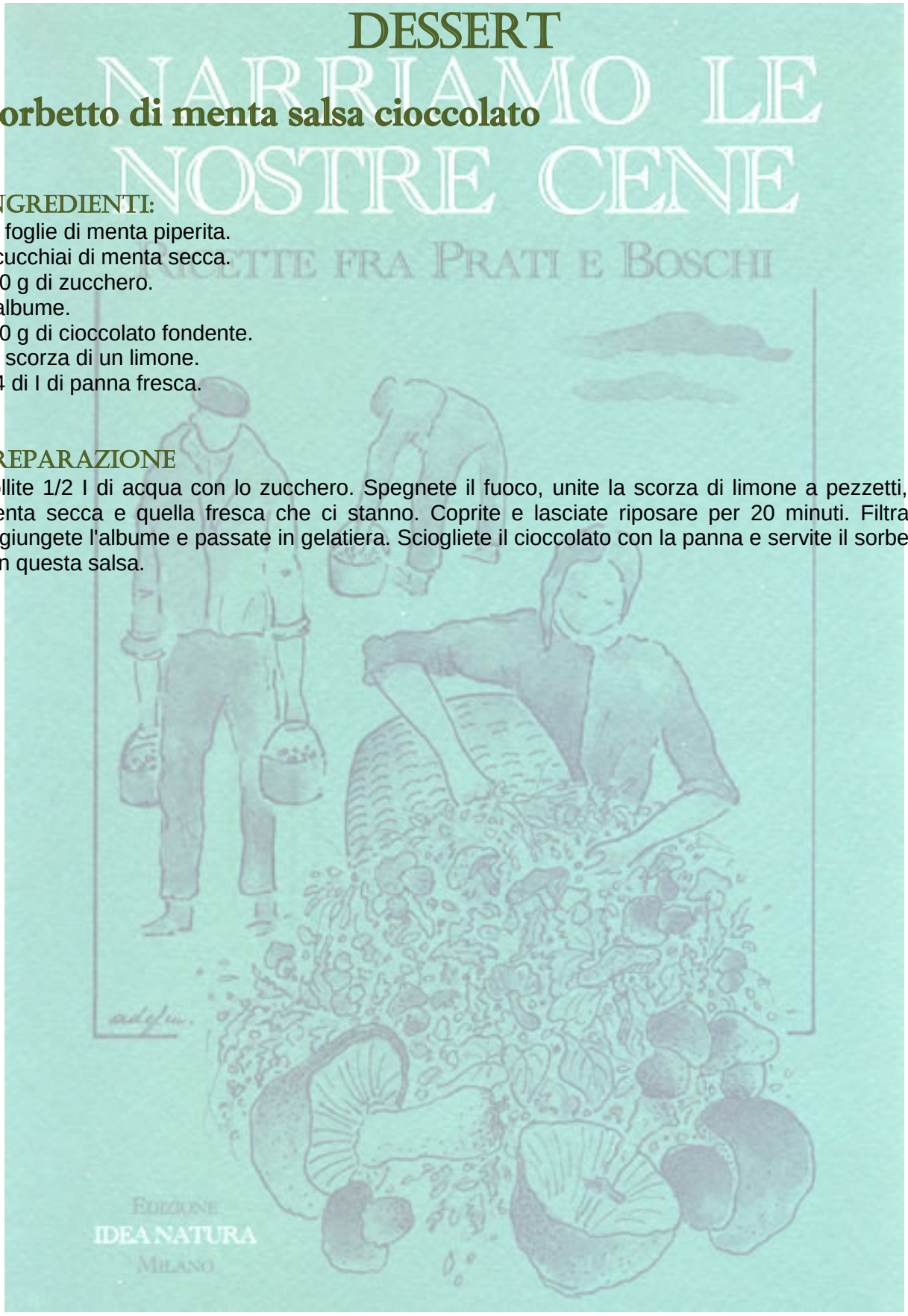
DESSERT

Sorbetto di menta salsa cioccolato

INGREDIENTI:

40 foglie di menta piperita.
2 cucchiai di menta secca.
150 g di zucchero.
1 albume.
200 g di cioccolato fondente.
La scorza di un limone.
1/4 di l di panna fresca.

PREPARAZIONE

Bollite 1/2 l di acqua con lo zucchero. Spegnete il fuoco, unite la scorza di limone a pezzetti, la menta secca e quella fresca che ci stanno. Coprite e lasciate riposare per 20 minuti. Filtrate, aggiungete l'albume e passate in gelatiera. Sciogliete il cioccolato con la panna e servite il sorbetto con questa salsa.