



**Appuntamento Lunedì 12 Luglio alle ore 21 sui canali FB di Bicarbonato Solvay® e sui canali IG e FB di Sonia Peronaci**

## **Un dessert fresco e profumato, perfetto per rinfrescarsi nelle afose giornate estive, il sorbetto alla mela verde proposto da Sonia Peronaci**

***Mele Granny Smith, con polpa e buccia, lavate con Bicarbonato Solvay® in Microgranuli per Frutta & Verdura per il sorbetto da assaporare sotto il sole***

Pronti e sintonizzati Lunedì 12 Luglio sulla pagina FB di Bicarbonato Solvay® e sui canali IG e FB di Sonia Peronaci, per la video ricetta di Sonia Peronaci che ci propone un dessert fresco e rigenerante: **il sorbetto alla mela verde**.

Un dessert rinfrescante, ottimo come fine pasto o come merenda nei caldi pomeriggi d'estate. Sonia Peronaci ci invita a provare una versione ancora più particolare e delicata, con **mele Granny Smith**, dal colore intenso e dal profumo irresistibile: **il sorbetto alla mela verde** realizzato in collaborazione con Bicarbonato Solvay® in microgranuli per Frutta & Verdura.

Se avete voglia di frutta senza dover rinunciare alla freschezza del gelato, non potete non assaporare questo fantastico sorbetto alla mela verde. Per preparare il sorbetto **le mele, senza privarle della buccia, sono state accuratamente lavate e pulite con Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura in microgranuli**.

Il perfetto dessert per rinfrescarsi durante le calde giornate estive.

### **SORBETTO ALLA MELA VERDE**

**PREPARAZIONE: 10 MINUTI**

**COTTURA: 1 MINUTO**

**RAFFREDDAMENTO: 60 MINUTI**

### **INGREDIENTI PER CIRCA 600 G DI SORBETTO**

Mele Granny Smith 300 g (polpa + buccia)

Acqua 150 g

Zucchero 100 g

Albume pastorizzato 30 g



Limone il succo di 1

## PROCEDIMENTO

Per prima cosa in un pentolino sciogli lo zucchero assieme all'acqua formando uno sciroppo e poi fallo raffreddare completamente. Immergi le mele in un contenitore pieno d'acqua, **aggiungi un cucchiaino di Bicarbonato Solvay® in microgranuli per Frutta&Verdura e massaggia** delicatamente le mele.

Lasciale a bagno per una decina di minuti e poi sciacquale abbondantemente con acqua corrente. Infine asciugale bene. Elimina il picciolo, il torsolo e tagliale a pezzi. Mettile in frullatore e spremici dentro il succo del limone. Frulla il tutto molto molto finemente aggiungendo lo sciroppo.

Versa il composto nella gelatiera e azionala. Dopo 20 minuti monta a neve l'albume e uniscilo al composto mescolando con una frusta per amalgamarlo perfettamente. Rimettilo nella gelatiera e continua a mantecare per altri 40 minuti. Quando il sorbetto si sarà cristallizzato ed addensato, spegni la macchina e trasferiscilo nei bicchieri. Guarnisci con qualche foglia di menta o delle fettine di limone tagliate sottili.

Il tuo sorbetto alla mela verde è pronto!

*"Amo gustare il sorbetto alla mela verde in questi caldi pomeriggi estivi. Dissetante e fresco, è davvero una pausa super golosa che mi piace concedermi chiacchierando con qualche amica sulle poltrone della mia Factory! La ricetta? Per prepararlo uso le mele con la loro buccia, ricca di sostanze preziose: per questo per essere certa che siano perfettamente pulite le lavo con **Bicarbonato Solvay® in microgranuli per Frutta&Verdura**, il mio alleato in cucina. Così posso gustarmi la mia pausa golosa e sicura!"* dichiara **Sonia Peronaci**.

**Bicarbonato Solvay® in Microgranuli per Frutta & Verdura** aiuta a rimuovere le impurità presenti su frutta e verdura, per un lavaggio perfetto. Inoltre la formulazione in microgranuli di Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura è ancora più efficace.

La frutta e la verdura, perfettamente lavate, sono pronte per essere consumate. Un gesto pratico e veloce, che ci consente di non dover levare la buccia.

Link "Le Ricette di Sonia Peronaci": <https://www.soniaperonaci.it/>

Bicarbonato Solvay Frutta & Verdura: [www.bicarbonato.it](http://www.bicarbonato.it)

## Ufficio Stampa:

**Encanto Public Relations**, tel. 02 66983707

Maria Cristina Cadario – 348 5430217 – [mariacristina.cadario@encantopr.it](mailto:mariacristina.cadario@encantopr.it)

Isaac Cozzi - 393 8803139 - [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it)