

Sorbetto e palline di melone

Tempo occorrente circa 15 minuti (più 3 ore di freezer)

Per 4 persone

Preparate lo sciroppo versando in una casseruola 100 grammi di acqua e 50 grammi di zucchero, quindi sobbollite fino che il liquido non si è ridotto a metà.

Lasciate raffreddare.

Tagliate un grosso melone in due, togliete i semi, e con lo speciale scavino ricavatene 12 palline, che terrete da parte.

Frullate il resto della polpa e mescolatela allo sciroppo.

Versate il tutto nel recipiente del ghiaccio e ponete in freezer per 3 ore.

Con una forchetta mescolate 2 o 3 volte il sorbetto per rompere i cristalli di ghiaccio più grossi.

Distribuite il sorbetto in 4 coppette e decoratele con palline di melone e foglioline di menta.

UN PO' DI STORIA...

Adesso che avete preparato questo prelibato sorbetto, vi racconto un po' di storia, così che possiate assaporare questa delizia non solo con il palato, ma anche con la fantasia!

Sembra che il sorbetto sia nato in Cina intorno al VII secolo a.C. I cinesi avevano infatti già ideato dei primitivi "frigoriferi" dove potevano conservare il ghiaccio.

Attraverso la Via della Seta era giunto poi fino in Medio Oriente, infatti veniva chiamato "sharbat", ossia "bevanda fresca". Da qui è poi arrivato anche in Sicilia e in Spagna.

Pensate! In Sicilia veniva preparato con la neve dell'Etna! Già Senofonte, uno storico greco, aveva dato la ricetta del sorbetto, fatto con: neve dell'Etna, miele, frutta e aromi.

Ma è stato grazie alla famiglia De' Medici che il sorbetto ha raggiunto il suo apice. Veniva infatti sorseggiato durante le cene patrizie, tanto che già intorno alla metà del '600 cominciò ad essere venduto in botteghe create appositamente, che hanno permesso la sua diffusione a tutta la popolazione.