

# Sorbetto al pomodoro

**Tempo di preparazione:** 10 min

**Difficoltà:** Difficile

## Ingredienti

- Aceto: 1 spruzzata
- Acqua: 1/2 bicchiere
- Basilico: a piacere
- Lime: 3
- Pepe: qb
- Sale: qb
- Salsa Worcester: a piacere
- Tabasco: a piacere
- Zucchero: 60 g



## Preparazione

1. Unite gli ingredienti in un bicchierone di plastica e frullate con il mixer fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Trasferite in freezer il bicchierone per circa 6 ore, mescolandolo di tanto in tanto per fargli prendere la giusta consistenza.
3. Versate il composto nel bicchiere preferito, decoratelo con una bella foglia di basilico e servite da freezer.

**For this recipe we used:**

Passata Rustica 100 cl

