



Granita di anguria - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

gelato - sorbetto - dolce - estate

Ingredienti:

1 kg di anguria a piccoli pezzi
250 g di zucchero
250 ml di acqua
succo di mezzo limone

Fate sciogliere, a fuoco lento, lo zucchero con l'acqua, in modo da ottenere uno sciroppo.

Frullate l'anguria con lo sciroppo raffreddato aggiungendo il succo di limone.

Versate il tutto in un recipiente rettangolare dai bordi bassi (tipo vaschette per fare il ghiaccio) e mettete nel freezer per circa 2 ore mescolando ogni mezz'ora con l'aiuto di una spatola di legno in modo da frantumare la granita.

Servite poi in coppe ghiacciate.

