



Granita di limone - [Visualizza sul sito](#)  
di Asterx

600 gr acqua  
300 gr zucchero  
5 limoni medi profumati e non trattati

-----  
Mettere sul fuoco l'acqua in cui avete sciolto lo zucchero.

Portate a bollore e lasciate bollire per 3-4 minuti.

Togliete dal fuoco e mettete nello sciroppo la buccia grattata dei limoni

Fate raffreddare un pochino poi aggiungete allo sciroppo il succo dei limoni

Fate freddare completamente, filtrate e versate in un contenitore per freezer.

In freezer per non meno di 8 ore.

Io per dargli la consistenza di sorbetto una volta tolto dal freezer col cucchiaino gratto la superficie in modo che ne esce una sfoglietta soffice che poi metto nelle coppette/bicchieri.

eCucinando.it