



Gelo di " mellone " - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Dessert - dolci freddi - anguria

E' una ricetta tipica palermitana, ottima per riciclare le angurie insipide che non vale la pena mangiare.

Ingredienti per 8 dosi:

1 litro di succo di anguria (centrifugato o passato)
6 cucchiaini di zucchero (120 grammi circa)
80 grammi di amido

Per guarnire, a scelta:

gocce di cioccolato fondente e/o cannella
granella di pistacchio o di mandorla
fiori di gelsomino

Procedimento:

Miscelare lo zucchero con l'amido, aggiungere il succo di anguria e porre sul fuoco rimestando fino all'addensamento. Dividere il composto cremoso in porzioni individuali oppure in uno stampo unico. Lasciare raffreddare, guarnire e porre in frigo per un paio di ore prima di servire.



Immagine presa dal sito [eCucinando.it](#)

... e qui in versione monodose



Immagine presa dal sito ecucinando.it

eCucinando.it