

Granita di limone

La granita al limone senza gelatiera è un dolce facile da preparare in casa: un dopo pasto fresco e dissetante! La granita è fatta con un composto semi-congelato preparato con acqua, zucchero e succo di limone. Durante la preparazione della granita al limone senza gelatiera è molto importante rimestare continuamente in modo che l'acqua non si separi dal succo formando dei cristalli di ghiaccio. La granita al limone senza gelatiera è ottima per rinfrescare le torride giornate estive!

Ingredienti:

Acqua 500 ml Limoni succo filtrato 500 ml
Zucchero semolato 250 gr

Preparazione:



Per preparare la granita al limone senza gelatiera, versate l'acqua in un pentolino (1) portatela a bollore e aggiungete lo zucchero (2). Quando lo zucchero si sarà sciolto completamente e il liquido sarà diventato trasparente, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare lo sciroppo ottenuto (3).



Tagliate i limoni a metà, spremeteli con uno spremiagrumi (4) e filtrate molto bene il succo, con l'aiuto di un colino (5): dovrete ottenere 500 ml di succo filtrato. Incorporatelo allo sciroppo ormai freddo (6)

per i miei gusti c'è troppo limone

la mia ricetta ideale è 100 ml di succo di limone filtrato

300 gr di zucchero 600ml di acqua uil procedimento è lo stesso questa granita è quella che si avvicina di più a quella che vendono nei bar della Sicilia.



e mescolate bene il composto aiutandovi con una frusta (7). A questo punto, mettete la granita al limone senza gelatiera in freezer dentro ad un contenitore (coperto) di plastica o di metallo. Trascorsa mezz'ora, estraete il composto dal freezer e rimestatelo energicamente per rompere i cristalli di ghiaccio che si saranno formati (8). Ripetete la stessa operazione ogni mezz'ora (o ogni quarto d'ora se vedete che il composto tende a compattarsi più velocemente) per altre due tre volte, fino ad ottenere la granita al limone senza gelatiera della consistenza desiderata (9).

Conservazione

Potete conservare la granita al limone senza gelatiera in freezer anche per 15 giorni.

Consiglio

Se la granita al limone senza gelatiera dovesse gelarsi troppo, potete rompere il ghiaccio grossolanamente e passarla velocemente in un tritaggiaccio o in un mixer per tritarla più finemente. Per una buona riuscita della granita al limone senza gelatiera è consigliabile usare i limoni di Sorrento o dei buoni limoni biologici che sono meno acidi degli altri limoni. Se volete dare un tocco in più alla vostra granita senza gelatiera potete aggiungere al composto iniziale un bicchierino di vodka o di gin!

Curiosità

I siciliani sono soliti fare colazione con una granita alla mandorla o al caffè, accompagnata dalla tradizionale briosche.