

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelo di mellone

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 kg di polpa di anguria
500 g di zucchero
200 g di amido
vaniglia
100 g di zuccata
cioccolato
cannella
fiori di gelsomino.

PREPARAZIONE

1 Passare al setaccio la polpa di anguria e unirla allo zucchero e all'amido. Porre sul fuoco e, mescolando sempre, portare ad ebollizione.

Quando il composto sarà tiepido, unire la vaniglia, la zuccata a pezzetti e la cioccolata tagliuzzata. Mescolare e versare tutto in appositi stampini o in bicchierini di carta o plastica.

Mettere in frigo e servire spolverizzando il gelo con cannella in polvere e guarnendo con

fiori di gelsomino.