

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Granita alle prugne

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 700 g di prugne
- 250 g di zucchero
- 250 ml di acqua
- 2 cucchiaini di succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e asciugate le prugne, tagliatele a metà ed eliminate i noccioli. Mettete le mezze prugne in una casseruola antiaderente con 2 cucchiaini di acqua e cuocetele fino a quando saranno tenere. Sciogliete lo zucchero nell'acqua per ottenere uno sciroppo di zucchero. Passate le prugne al setaccio ed eliminate le bucce. Mescolate alla purea il succo di limone e lo sciroppo di zucchero. Diluite con 380 ml di acqua. Mescolate per amalgamare gli ingredienti e poi riponete in freezer. Lasciate riposare per un'ora e comunque fino a quando si forma un leggero strato superficiale di ghiaccio (i tempi possono variare in relazione alla forma e alla capienza del contenitore o dei contenitori adoperati. Battete il composto con una frusta e rimettete in freezer. Ripetere l'operazione altre due volte,

dopo intervalli di un'ora. Per una migliore riuscita, le ultime due volte adoperate una forchetta. Il risultato finale deve essere un composto ghiacciato ma cremoso. Se non riuscite a intervenire con la forchetta, adoperate il frullatore.