

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Granita di fragole con panna di Katjma

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

FRAGOLE 600 gr

ZUCCHERO 300 gr

ACQUA 250 ml

LIMONE mezzo -

PANNA MONTATA qualche cucchiaino -

## PREPARAZIONE



**2** Lavate le fragole e togliete il picciolo.

Nel mixer mettete le fragole, lo zucchero, l'acqua ed il succo del mezzo limone.

Frullare per qualche minuto.

Trasferite in un contenitore e mettete nel congelatore per 24 ore ricordandosi di mescolare ogni 2 ore.





3 Servite con poca panna.

