

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Granita di gelsi neri con panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 kg di gelsi neri
200 g di zucchero
5 dl d'acqua
succo di 1 limone
panna fresca montata
briches.

PREPARAZIONE

1 Ecco i gelsi utilizzati per questa ricetta:

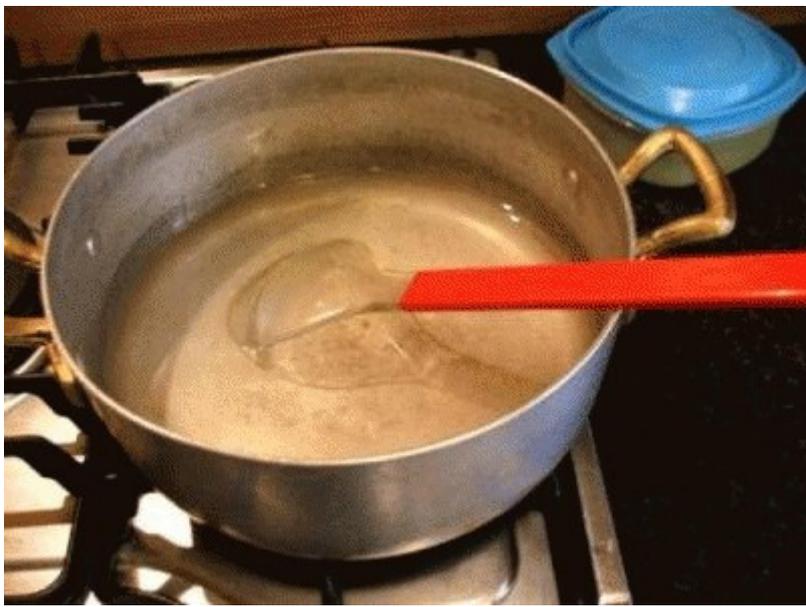


2 Dopo averli sciacquati, passarli al passapomodoro, eccetto una decina, in modo da ottenere solo succo e polpa.





3 Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua.



4 Unire le due preparazioni e aggiungervi il succo di un limone.



5 Mettere a raffreddare il tutto in frigorifero, quindi versarlo nella gelatiera.



- 6 Lasciar lavorare la gelatiera per circa 30 minuti, quindi riporre il tutto in freezer per 1 oretta.

Durante gli ultimi 10 minuti, aggiungere i gelsi interi messi da parte.





7 Accompagnare con una brioches e un pò di panna fresca montata e aromatizzata con lo zucchero vanigliato





Le dosi indicate sono per 5-6 porzioni.

NOTE