

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelo di mellone, il fresco dessert siciliano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il [gelo di mellone](#) è un [dolce al cucchiaio](#) tipico della [cucina tradizionale siciliana](#), perfetto per [rinfrescarsi durante le calde giornate estive](#).

Preparato con [succo di anguria](#), zucchero e aromi come la [cannella](#), questo [dessert](#) è [leggero, fresco e pieno di sapore](#). Il [gelo di mellone](#) non è solo un piacere goloso, ma anche una delizia per gli occhi, grazie al suo [colore vivace](#) e alla sua [consistenza vellutata](#).

Oggi scopriremo insieme la [ricetta tradizionale del gelo di mellone](#) con pochi e semplici passaggi per [ottenere un risultato perfetto](#)

. Se sei alla ricerca di un dolce estivo semplice da preparare e ricco di tradizione, il gelo di mellone è la scelta ideale.

Scopri come portare un tocco di Sicilia nella tua cucina con questo dessert irresistibile.

INGREDIENTI PER FARE IL GELO DI MELLONE

ANGURIA 1 kg

AMIDO DI MAIS 90 gr

ZUCCHERO 80 gr

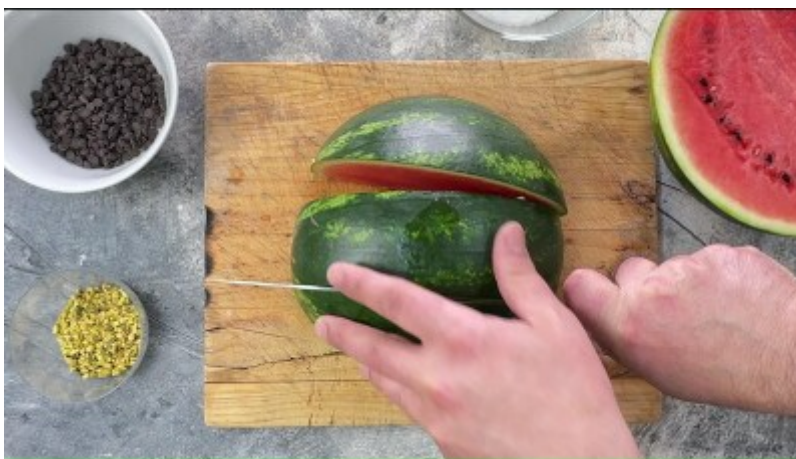
CANNELLA raso - 1 cucchiaino da tè

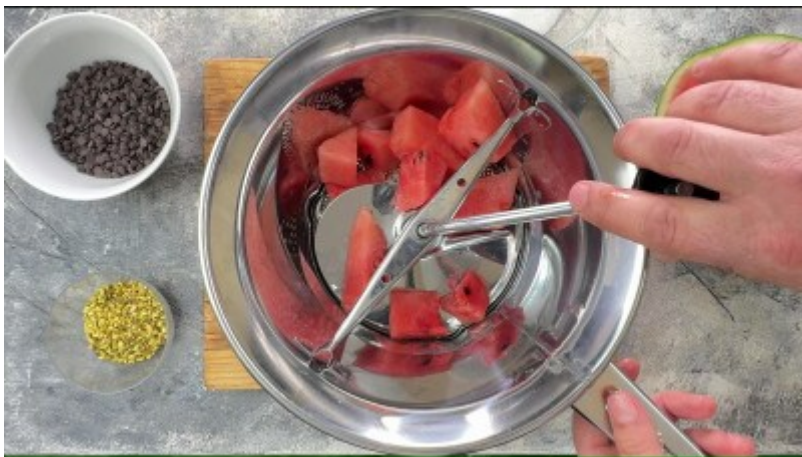
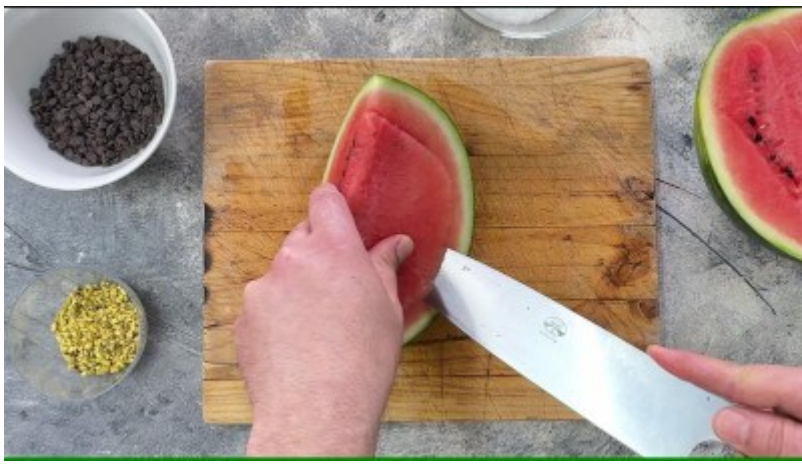
GOCCE DI CIOCCOLATO

GRANELLA DI PISTACCHI

COME FARE IL GELO DI MELLONE

- 1 Taglia a fette l'anguria, con l'aiuto di un coltello separa la polpa dalla buccia del cocomero. Taglia la polpa a pezzetti non troppo grossi, mettila nel passaverdure e ricava il succo eliminando i semini.





- 2 Metti 1/4 del succo ottenuto in una ciotola e aggiungi l'amido di mais, mescola bene con una frusta a mano fin quando non sarà completamente sciolto, infine versalo nel pentolino e aggiungi il restante succo.



3 Versa lo zucchero e metti il pentolino sul fuoco, accendi il fornello e mescola continuamente il composto, con un cucchiaio di legno, fino a farlo addensare.

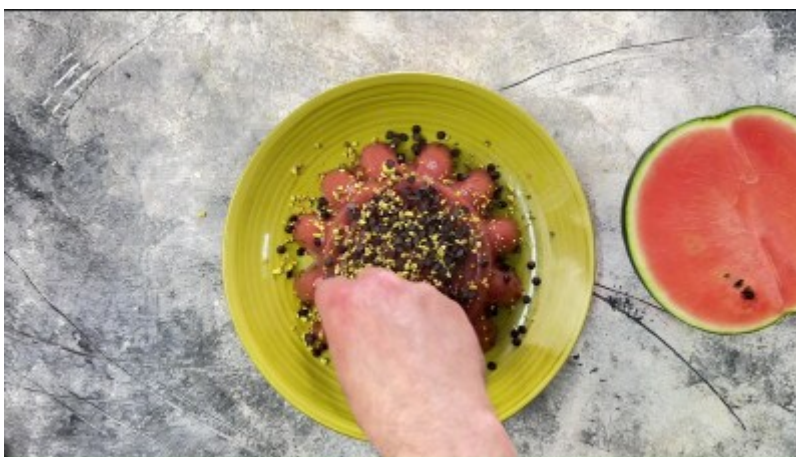
Quando avrai raggiunto la consistenza di una crema spegni il fornello e lascia raffreddare qualche minuto, infine aggiungi un cucchiaino raso di cannella e mescola ancora.





- 4 Adesso versa la crema nello stampo, lascialo raffreddare per un po' e poi ponilo in frigo per almeno 4 ore. Trascorso il tempo di riposo sforma il gelo di mellone, decoralo con delle gocce di cioccolato e con della granella di pistacchio prima di servirlo.





GELO DI MELLONE: 3 VARIANTI DELLA RICETTA TRADIZIONALE

Gelo di Mellone al Gelsomino

Aromatizza il gelo con fiori di gelsomino per un tocco floreale e profumato, tipico della tradizione siciliana. Lascia in infusione i fiori di gelsomino nel succo di anguria per alcune ore prima di preparare il gelo, poi filtrali e procedi con la ricetta.

Gelo di Mellone con Cannella e Vaniglia

Aggiungi una stecca di cannella e un baccello di vaniglia durante la cottura per un aroma speziato e dolce. Aggiungi la stecca di cannella e il baccello di vaniglia al succo di anguria mentre cuoce. Rimuovili prima di versare il composto negli stampi.

Gelo di Mellone con Scorzette di Limone

Incorpora scorzette di limone grattugiate per un tocco di freschezza e un leggero sapore agrumato. Aggiungere le scorzette di limone grattugiate il succo di anguria durante la cottura, mescolando bene per distribuirle uniformemente.

SE TI È PIACIUTO IL GELO DI MELLONE, PROVA ANCHE QUESTE

[Spiedini di melone e anguria](#)

[Anguria alla griglia](#)

[Sorbetto al melone](#)

[Sangria bianca](#)

[Sangria](#)

RICETTE: