

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ghiaccioli al gin tonic e limone

DOSI PER: 4 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 2 min    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI RIPOSO IN FREEZER (6 ORE)



I ghiaccioli al gin tonic e limone sono la risposta più rinfrescante e originale alle calde serate estive. Si tratta di una versione "da passeggio" del celebre cocktail internazionale, dove la nota citrica del limone si sposa con il bouquet botanico del gin e la punta amarognola dell'acqua tonica. È l'idea perfetta per stupire gli amici durante un buffet all'aperto o come intermezzo digestivo dopo una cena importante.

Per accompagnare questa prelibatezza ghiacciata, potresti servire degli sfiziosi [involtini di cetriolo](#) o preparare i nostri deliziosi [rotolini di piadina](#). Se ami i sapori agrumati, non perderti anche la nostra

versione degli asparagi grigliati al limoneo lasciati ispirare dalla freschezza di questi involtini di salmone e asparagi. Preparare i ghiaccioli al gin tonic e limone è semplicissimo e richiede solo pochi minuti di lavoro: il segreto risiede tutto nel bilanciamento tra la parte alcolica e quella analcolica, fondamentale per garantire una perfetta solidificazione nel freezer.

## INGREDIENTI PER I GHIACCIOLI AL GIN TONIC E LIMONE

GIN 60 ml

ACQUA TONICA 250 ml

SUCCO DI LIMONE 50 ml

SCIROPPO DI ZUCCHERO 40 ml

LIMONE 4 fette

FOGLIE DI MENTA

## PREPARAZIONE DEI GHIACCIOLI AL GIN TONIC E LIMONE

- 1 Prepara lo sciroppo di zucchero: in un pentolino sciogli 20 g di zucchero in 20 ml di acqua a fuoco basso. Appena lo zucchero si è sciolto, spegni il fuoco e lascia raffreddare completamente lo sciroppo. Spremi il limone: ricava il succo dai limoni freschi e filtralo con un colino per rimuovere eventuali semi o polpa in eccesso. Miscela la base alcolica: nella ciotola unisci il gin, il succo di limone e lo sciroppo di zucchero ormai freddo. Mescola bene con un cucchiaino e trasferisci il tutto in una caraffa.
- 2 Aggiungi l'acqua tonica: versa delicatamente l'acqua tonica nella caraffa. Mescola con un movimento piano e leggero per amalgamare i liquidi senza disperdere troppa anidride carbonica. Prepara gli stampi: prendi lo stampo orizzontale in silicone e inserisci gli stecchi di legno nelle apposite fessure laterali, facendoli penetrare fino a metà di ciascuna cavità. Decora e riempi: posiziona una fettina sottile di limone o una fogliolina di menta sul fondo di ogni cavità dello stampo. Versa con cura la miscela di gin tonic fino a riempire ciascun alloggiamento, lasciando giusto un paio di millimetri dal bordo.
- 3 Metti in congelatore: copri lo stampo con il suo coperchio trasparente in silicone per proteggere la superficie e riponilo in freezer, appoggiandolo su un piano perfettamente

orizzontale, per almeno 6 ore (o tutta la notte). Sforma e servi: quando i ghiaccioli sono ben solidi, rimuovi il coperchio, spingi delicatamente il fondo in silicone di ciascuna cavità verso l'alto ed estrai i ghiaccioli afferrandoli per lo stecco. Servili subito per uno sfizioso aperitivo ghiacciato!

## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il gin scelto sia certificato gluten-free (la maggior parte lo è grazie alla distillazione).

Versione senza lattosio: questo ghiacciolo è 100% vegetale e non contiene alcun derivato del latte.

Versione light: utilizza un'acqua tonica "zero zuccheri" per ridurre l'apporto calorico senza rinunciare alla frizzantezza.

L'idea vegetariana/vegana: il drink è già adatto a uno stile di vita vegano.

L'idea WOW: aggiungi all'interno dello stampino una fettina sottilissima di cetriolo o qualche grano di pepe rosa prima di congelare: l'effetto visivo sarà quello di un vero cocktail d'autore in miniatura.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: l'alcol non congela alle temperature del freezer casalingo. Per ottenere dei ghiaccioli al gin tonic e limone sodi, non superare mai la proporzione di 1 parte di gin su 4-5 parti di tonica e succo. Se esageri con il gin, il ghiacciolo rimarrà sempre molle.

Lo sfizio in più: aggiungi un rametto di rosmarino fresco o una fogliolina di menta all'interno dello stampo: durante il congelamento rilasceranno un aroma balsamico delizioso.

L'idea per i bambini: ovviamente questa versione è solo per adulti! Per i più piccoli, prepara una versione analcolica usando solo limonata e acqua tonica, decorando con caramelle gommosi.

Idea antispreco: non buttare la scorza dei limoni che hai spremuto! Grattugiala e mettila in infusione nel gin per qualche ora prima di preparare i ghiaccioli: otterrai un profumo ancora più intenso.

## CONSERVAZIONE

I ghiaccioli al gin tonic e limone si conservano in freezer per circa 1 mese all'interno dei loro stampini. Per evitare che assorbano gli odori degli altri alimenti, una volta pronti puoi estrarli e chiuderli in sacchetti gelo con chiusura ermetica.