

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Granita al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



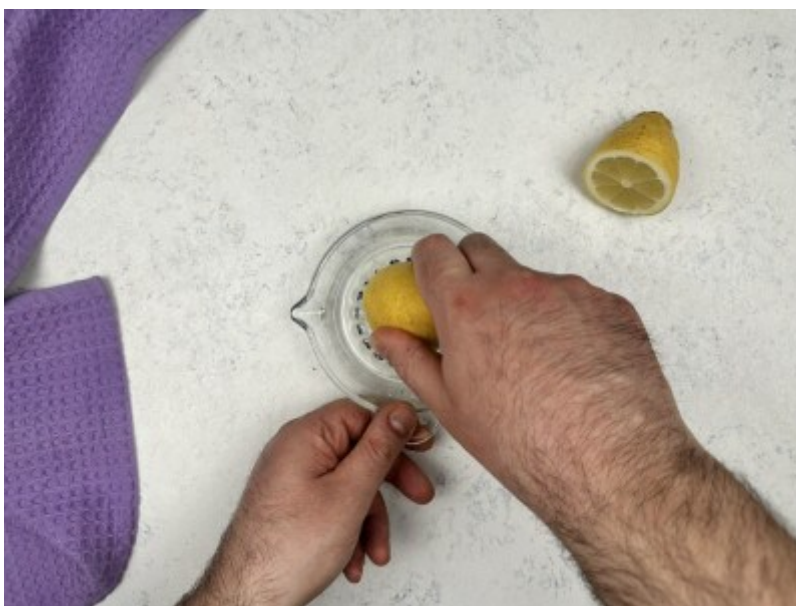
INGREDIENTI PER LA GRANITA AL LIMONE

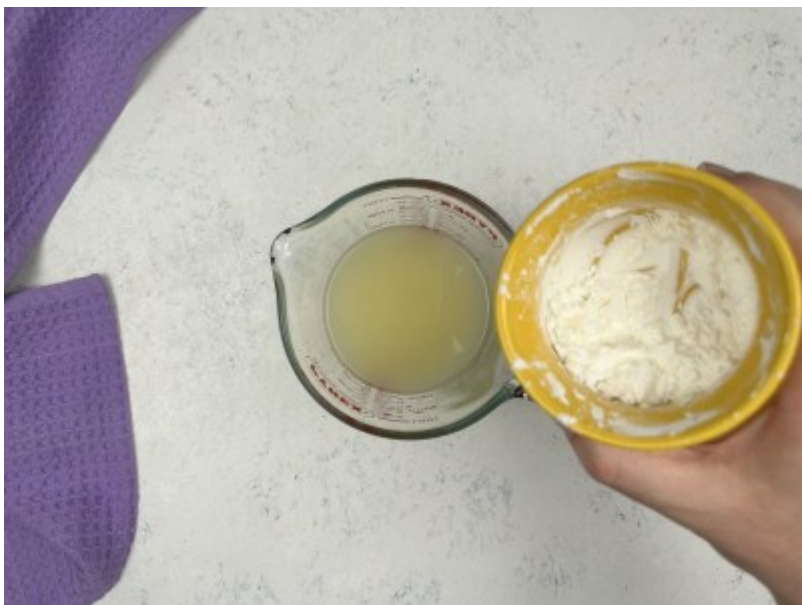
SUCCO DI LIMONE appena spremuto -
160 gr
ACQUA 300 gr
ZUCCHERO 200 gr
AMIDO DI MAIS 10 gr

Niente grida "estate" come una **granita al limone fresca e dissetante**. È una ricetta che ci trasporta subito in [Sicilia](#), con il suo **sapore intenso** e la sua **consistenza cristallina**. Prepararla in casa è più semplice di quanto si pensi e il risultato è un **fine pasto perfetto** o una **merenda rinfrescante**, un'alternativa più leggera al classico [sorbetto al limone](#) o a una cremosa [cheesecake al limone](#).

COME SI FA LA GRANITA AL LIMONE

- 1 Il segreto per una granita cremosa è preparare uno sciroppo cotto. In un pentolino, mescola lo zucchero e l'amido di mais con una frusta. Aggiungi l'acqua a filo, continuando a mescolare per non formare grumi. Porta il pentolino sul fuoco e cuoci a fiamma media per qualche minuto, finché lo sciroppo non si sarà leggermente addensato e sarà diventato trasparente. Spegni il fuoco e lascia raffreddare completamente lo sciroppo (prima a temperatura ambiente, poi in frigo per accelerare). **Questo passaggio è FONDAMENTALE.**





- 2 Mentre lo sciroppo si raffredda, spremi i limoni fino a ottenere la quantità di succo necessaria. Quando lo sciroppo è completamente freddo, uniscilo al succo di limone e mescola bene. A questo punto, versa il mix nella gelatiera e avviala per circa 40-60 minuti, o finché la granita non avrà raggiunto la consistenza desiderata.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una granita a regola d'arte, ecco i nostri trucchi.

Il segreto della cremosità: l'amido di mais è il piccolo segreto di questa ricetta. Funge da addensante e aiuta a prevenire la formazione di cristalli di ghiaccio troppo grandi, garantendo una consistenza più fine e piacevole.

Limoni di qualità: il protagonista è il limone, quindi usane di buona qualità, succosi e non trattati, specialmente se vuoi usare anche la scorza per aromatizzare ulteriormente lo sciroppo.

Non hai la gelatiera? Nessun problema! puoi preparare un'ottima granita anche senza gelatiera. Versa il composto in un contenitore basso e largo e mettilo in freezer. Ogni 30-40 minuti, per almeno 3-4 volte, estrailo e "gratta" la superficie con i rebbi di una forchetta per rompere i cristalli di ghiaccio.

Non buttare le scorze! hai usato solo il succo? le scorze dei limoni sono perfette per preparare uno sciroppo aromatico, per fare il [limoncello](#) o semplicemente per essere messe in una caraffa d'acqua per una bevanda rinfrescante.

COME SI CONSERVA LA GRANITA AL LIMONE

La granita andrebbe consumata subito per godere della sua consistenza perfetta. Se dovesse avanzare, puoi conservarla in freezer in un contenitore ermetico.

Prima di servirla di nuovo, dovrai lasciarla ammorbidire leggermente a temperatura ambiente e

lavorarla con una forchetta.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami il profumo e la freschezza del limone nei dolci, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

Tiramisù al limone: una versione estiva e cremosa del grande classico, senza caffè.

Torta delizia al limone: un dolce soffice e scenografico, con un cuore di crema e una copertura golosa.

Chiffon cake al limone: una torta altissima e incredibilmente soffice, perfetta per la colazione o la merenda.