

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelo di mellone di Danita

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*

NOTE: *+ 4 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- MEZZA ANGIURIA da circa 15 kg -
- VANIGLIA stecca - 1
- ZUCCHERO ogni litro di succo di anguria - 100 gr
- MAIZENA 80 gr
- FIORI DI GELSOMINO manciata - 1
- CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr
- GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Prelevate tutta la polpa dall'anguria e passarla nel passapomodoro o nella centrifuga.



2



3 Passare il succo con un colino.



4 Alla fine otterrete circa 2 litri di succo.

In una piccola parte di succo unite la maizena setacciata e mescolare.



5



6 Mettete il succo rimasto in una casseruola con lo zucchero, il gelsomino e la stecca di vaniglia.



7 Fate bollire ed unite il succo con la maizena, mescolare e fate addensare.



8



9 Riempite degli stampini oppure dei bicchieri.



10



11 Fate riposare in frigo almeno 4 ore.

Decorare con scaglie di cioccolato e pistacchi.



12



13