

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelo di melone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

3 kg di polpa di anguria

500 g di zucchero

200 g di amido

vaniglia

100 g di zuccata

cioccolato

cannella

fiori di gelsomino.

PREPARAZIONE

1 Passare al setaccio la polpa di anguria e unirla allo zucchero e all'amido. Porre sul fuoco e, mescolando sempre, portare ad ebollizione.

Quando il composto sarà tiepido, unire la vaniglia, la zuccata a pezzetti e la cioccolata tagliuzzata. Mescolare e versare tutto in appositi stampini o in bicchierini di carta o plastica.

Mettere in frigo e servire spolverizzando il gelo con cannella in polvere e guarnendo con fiori di gelsomino.