

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Granita di fragole

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *8 ORE DI CONGELAMENTO*



INGREDIENTI

FRAGOLE 150 gr

LIMONE 2

ARANCE 1

ZUCCHERO 100 gr

ACQUA 250 gr

Cercate l'idea per un dolce fresco, delicato perfetto per qualunque occasione che sia ideale a merenda ma anche come dessert dopo una cena elegante? Provate allora la ricetta della granita di fragole! Questa frutta è davvero spettacolare e se l'amate quanto l'amiamo noi, non dovete perdere l'occasione di provarla e se vi piace proprio particolarmente, vi lasciamo anche un'altra golosa idea: [crostata con crema allo yogurt e fragole](#), eccezionale anch'essa!

PREPARAZIONE

1 Per preparare la granita alle fragole dovrete partire col preparare uno sciroppo: quindi dovrete mettere sul fuoco in un pentolino lo zucchero semolato insieme all'acqua.

Accendete il fuoco e lasciate che lo zucchero si sciolga, quindi aspettate che lo sciroppo prenda bollore e fatelo bollire per 10 minuti, in questo modo lo sciroppo si addenserà leggermente acquisendo una consistenza più viscosa.

Fatto ciò, mettetelo da parte a freddare.

2 Lavate le fragole, rimuovete il picciolo e trasferitele in un contenitore adatto per il frullatore ad immersione. Frullate le fragole fino ad ottenere una purea liscia, quindi, per un risultato ancora più omogeneo, passate il composto attraverso le maglie fitte di un colino.

Unite alle fragole frullate il succo dei limoni e dall'arancia, anch'essi filtrati da eventuali residui di scorza e semi.

3 Unite, successivamente, anche lo sciroppo fatto freddare e mescolate molto bene il tutto affinché gli ingredienti si possano miscelare alla perfezione.

4 Trasferite il composto in un contenitore che possa andare in freezer e lasciatecelo per circa 8 ore.

L'unica accortezza che dovrete avere è che ogni ora dovrete riprendere il contenitore dal freezer e dovrete rompere il ghiaccio che si sarà formato grattandolo con un cucchiaio o una forchetta così da incorporare aria e ottenere, al termine delle 8 ore, una granita ariosa e leggera.

5 Al termine della preparazione, potrete servire la granita nelle coppette di servizio decorando con una fogliolina di menta.